

Menukaart Sociëteit Minerva

Voorgerechten €9,95

Oosterse tonijn

Saffraan-nori-wakame-sesam-komkommer

*

rundercarpaccio

Bacon-basilicum-Parmezaan-mesclun

*

Salade Caprese

Truffel burrata-coeur de Boeuf-prosciutto

*

Hollandse garnalen

Tuinkers-mango-avocado-croustons-kropsla

*

Mousse van eendenlever met paling

Cognac-komkommer-borage-bacon-ui

*

Brulee van brioche met geitenkaas

Honing-balsamico-mesclun-ui

*

Bospaddenstoelen soep met truffel

Amandel-lenteui-salty fingers

*

Alle voorgerechten worden geserveerd met perene meergranen brood, Ponte reale di Buffala en huisgemaakte aioli.

Hoofdgerechten €15,00

Zacht gegaarde lamsfilet.

muntpesto-morieljes-panko-zoete aardappel-tuinbonen

*

Gegrilde bavette met chimichurri

BBQ rub-wedges-salade

*

Kalfslende met miso

Cêpes-asperge-shiitake-koolrabi-look

*

Parelhoen met gekonfijte prei

Broccoli crème-jeneverbessen-prei-Xantana

*

Zeebaars met romanesco

Sereh-kokos-little gem-kaffir limoen-kerrierijst

*

Zeeduivel met selder

Mosselen-champignon-citroen-puree

*

Tongfilet met kreeftensaus

Cognac-taugé-oesterzwam-roomboter

*

Feuillette met spinazie

Geitenkaas-kroketjes-paprika crème

Desserts € 7,95

Gemarineerd fruit met romanoff

Muscat de venise-munt-limoenijs-aardbeien

*

Chocolade mousse

Rochefort nr.10-sinaasappel-espuma-advocaat

*

Mango soep met basilicum

Merengue-gember-passievrucht-viooltjes

*

Citroen syllabub

Rietsuiker-dragon-zwarte bes-wijn

*

Palet met diverse kazen

Beppino Occelli -bokkensprong-Etoile-P,Jaquin&fils-Masson- Vijgenchutney-Biscotti I sartorelli

Menu's Sociëteit Minerva €26,95

Sur la Tente

Runder carpaccio

*

Zeeduivel met selder en puree

*

Romanoff

De Gevederde Vriend €

Hollandse garnalen cocktail

*

Parelhoen met gekonfijte prei

*

Palet van diverse kazen

Oriëntale €

Oosterse tonijn

*

Lamsfilet met munt pesto

*

Chocolademousse met Rochefort nr. 10

Végétariën €

Salade Caprese

*

Feuillette met spinazie en geitenkaas

*

Fris mango soepje met merengue

Chefs speciale €

Mousse van eendenlever en paling

*

Langzaam gegaarde kalf lende

*

Palet van diverse kazen

Achttien-Veertien €

Bospaddenstoelen truffel soep

*

Runder bavette met chimichurri

*

Citroen syllabub

Alle voorgerechten worden geserveerd met,

Perene meergranenbrood, Ponte reale Burro di Bufala boter en huisgemaakte Aioli.