

LUNCH

12:00 tot 15:00

PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉE BOERENBROOD



FROMAGE DE CHÈVRE

15,00

Geitenkaas met tomaat, avocado, noten en een crème van bieslook

BRUSCHETTA PATA NEGRA

16,00

Gemarineerde tomaat, rucola, rauwe ham, geraspte comté en een crème van bieslook

GEROOKTE ZALM

22,50

Gerookte zalm met gemengde sla, gemarineerde komkommer en een aardappelkrokant

FROID

KOUD



STEAK TARTAAR

120 gram 16,50 / 240 gram 27,00
Rundertartaar met rode radijs, crème van avocado en schuim van comté

SALADE CÉSAR

16,50

Gemengde salade met zoetzure groentjes, hoenderfilet en een ansjovis mosterd vinaigrette

BURRATA

13,50

Gekonfijte tomaat met gemarineerde burrata, rucola en een oosterse vinaigrette

CHAUD

WARM



GAMBA TEMPURA

15,00

In rijstmeel gebakken gamba's met zoetzure groentjes en een oosterse vinaigrette

SOUPE DU JOUR

12,50

Soep van de dag

BITES

12:00 tot 21:00

HUÎTRES - OESTERS

◇ DU CHEF 5,- per stuk
Basilicum / Appel / Beurre Blanc

◇ NATURE 4,- per stuk

PATA NEGRA

80 gr 12,50
met Focaccia

FOCACCIA

8,00
met dips

GROENTETEMPURA

8,00
met kruidendip

GRANDES OLIVES

5,00



Voor reserveringen vanaf 7 personen ontvangen wij graag uw reservering via info@hotelkint.nl

À LA CARTE

ENTRÉES

STEAK TARTARE

19,00

Rundertartaar met rode radijs, crème van avocado en schuim van Comté

BISQUE D'HOMARD

21,00

Kreeftensoep met schuim van kokos, rivierkreeftjes en bieslook

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE

37,00

Getrancheerde runderbavette met gebakken artisjok, structuren van aardpeer en rode wijnsaus

COQUILLES ST. JACQUES

33,00

In roomboter gebakken coquilles met bloemkool, gebrande prei, basilicum crème en beurre noisette schuim



DESSERTS

DAME BLANCHE

12,00

Vanilleroomijs met een warme chocoladesaus

ASSORTIMENT DE FROMAGES

17,00

Kaasassortiment met kletsenbrood, noten en appelstroop

MENU

 **Buikspek** / brioche met zacht gegaard buikspek en coquille / little gem / radijs / soja vinaigrette
Gekonfijte aardappel / koude salade van spitskool / walnoot / bieslook / comté schuim
mogelijk met Pata Negra 4,50



Schol / gebakken scholfilet / wortel / prei / aardpeer / knolselderij beurre blanc



 **Portobello** / bloemkool / bospaddenstoelen / waterkers schuim
Ganzenlever / Knolselderij met terrine van ganzenlever / aceto balsamico karamel



Kalfshaas / brandade / groene asperge / gele boter raap / soezen aardappel / morillesaus
Zeeduivel / zeekraal / snijboon / soezen aardappel / schaaldierensaus met rivierkreeft



 **Kaasassortiment** / appelstroop / noten / kletsenbrood



 **Crème brûlée** / Koffie crème brûlée met amandel ijs

KIES UW GEWENSTE AANTAL GANGEN

3. Buikspek of Aardappel / Kalfshaas of Zeeduivel / Crème brûlée	49,00
4. Buikspek of Aardappel / Schol / Kalfshaas of Zeeduivel / Crème brûlée	59,00
5. Buikspek of Aardappel / Schol / Portobello of Ganzenlever / Kalfshaas of Zeeduivel / Crème brûlée	69,00
6. Buikspek of Aardappel / Schol / Portobello of Ganzenlever / Kalfshaas of Zeeduivel / Kaas / Crème brûlée	79,00

Bij aanpassingen in het menu kan het zijn dat we een supplement berekenen.
Uiteraard houden we rekening met allergieën en dieetwensen.
Het menu kan enkel per tafel worden besteld.

3 gangen wijnarrangement	26,00
4 gangen wijnarrangement	35,00
5 gangen wijnarrangement	44,00
6 gangen wijnarrangement	52,00

Vraag een medewerker naar onze uitgebreide wijnkaart