

# 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 met 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 gr 16,50 / 240 gr 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-mosterdvinaigrette

## BURRATA

13,50

Gekonfijte tomaat met gemarineerde burrata, rucola en een oosterse vinaigrette

## CHAUD

WARM



## GAMBA TEMPURA

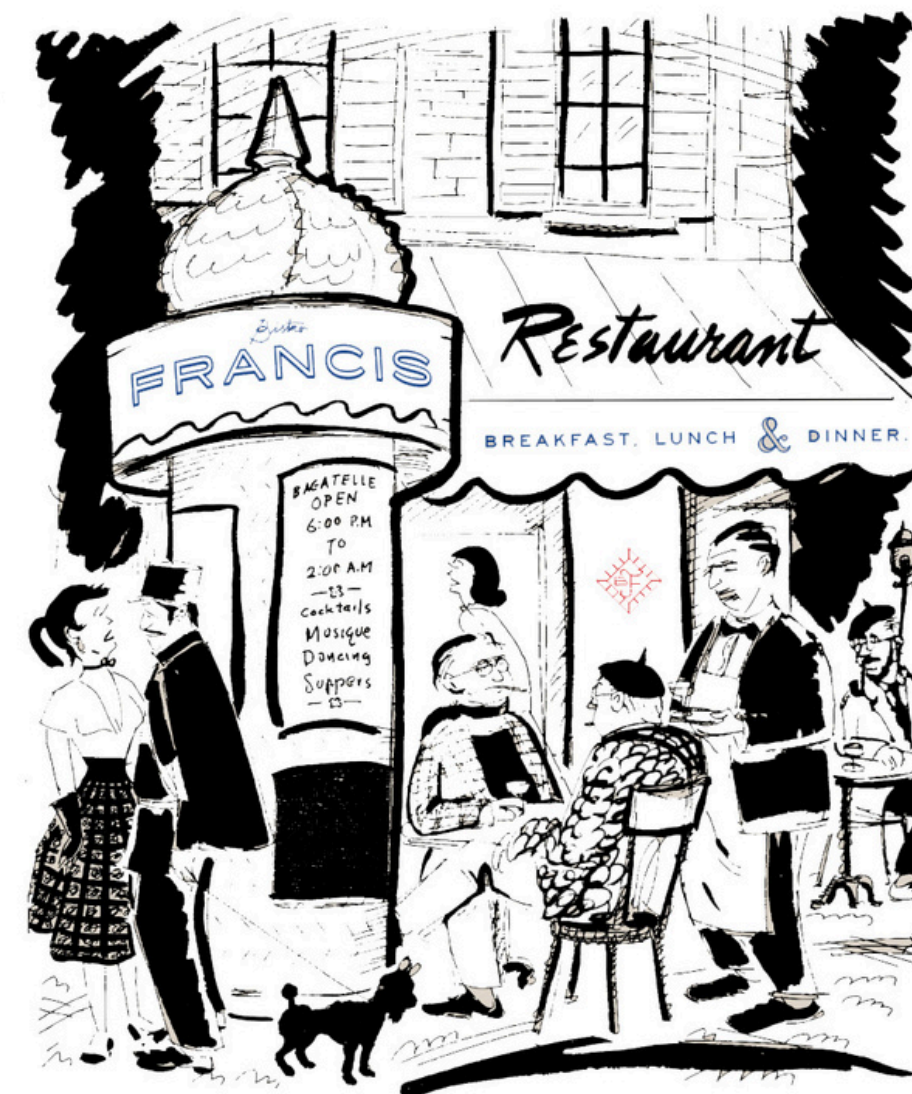
15,00

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

## SOUPE DU JOUR

12,50

Soep van de dag



Voor reserveringen vanaf 7 personen ontvangen wij graag uw reservering via [info@hotelkint.nl](mailto:info@hotelkint.nl)

## BITES

12:00 tot 21:00

### HUÏTRES - OESTERS

◇ DU CHEF 5,00 per stuk  
basilicum / appel / beurre blanc

◇ NATURE 4,00 per stuk

### PATA NEGRA

80 gr 12,50  
met focaccia

### FOCACCIA

8,00  
met dips

### GROENTETEMPURA

8,00  
met kruidendip

### GRANDES OLIVES

5,00

## À LA CARTE

### ENTRÉES

#### STEAK TARTARE

19,00  
Rundertartaar met rode radijs,  
avocado-crème en schuim van  
comté

#### BISQUE D'HOMARD

21,00  
Kreeftensoep met kokos schuim,  
rivierkreeftjes en bieslook

### PLATS PRINCIPAUX

#### BAVETTE

37,00  
Getrancheerde runderbavette  
met gebakken artisjok,  
structuren van aardpeer en  
rodewijnsaus

#### COQUILLES ST. JACQUES

33,00  
In roomboter gebakken coquilles  
met bloemkool, gebrande prei,  
basilicumcrème en beurre  
noisette-schuim

### DESSERTS

#### DAME BLANCHE

12,00  
Vanilleroomijs met warme  
chocoladesaus

#### ASSORTIMENT DE FROMAGES

17,00  
Kaasassortiment met  
kletsenbrood, noten en  
appelstroop



## MENU

Avocado / tartaar van avocado / beukenzwam tempura / soja vinaigrette / kruiden crème  
Pastrami / runder pastrami / little gem / rettich / oude kaas / kruidenolie



Risotto / venkel / bloemkooltempura / pecorino / truffel / pijnboompitten



Kalf / kalfssukade / structuren van knolselderij / cognac saus  
Gepocheerd ei / mousseline van bieslook / zwarte olijf / gepofte rijst / beurre blanc



Eend / geroosterde eend / tarte tatin van mini witlof / rode portsaus / structuren van aardpeer  
/ hazelnoot  
Skrei kabeljauw / savooikool / bloemkool / beukenzwam / morillessaus



Kaasassortiment / appelstroop / noten / kletsenbrood



Pure chocolade / pure chocolade mousse / gezouten karamel schuim / bastognekoek  
/ yoghurt-kersenijs

### KIES UW GEWENSTE AANTAL GANGEN

3. Avocado of Pastrami / Eend of Kabeljauw / Pure chocolade	49,00
4. Avocado of Pastrami / Risotto / Eend of Kabeljauw / Pure chocolade	59,00
5. Avocado of Pastrami / Risotto / Kalf of Ei / Eend of Kabeljauw / Pure chocolade	69,00
6. Avocado of Pastrami / Risotto / Kalf of Ei / Eend of Kabeljauw / Kaas / Pure chocolade	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.