

## **Menusuggesties Huis ten Haghe voorjaar 2017**

Eventueel uit te breiden met:

- Champagne spoom à € 7,95 p.p.
- Kaasplateau à € 8,00 p.p.
- Huiswijnarrangement vanaf € 16,50 p.p.
- Wijnarrangement klassieke Bourgogne en Bordeaux vanaf € 34,00 p.p.

### **Menu I**

Ceviche van zeebaars met yuzu

-

Tom ka kai

-

Heilbot in chinese kruidenkorst met dashi bouillon

-

Structuren van mango met kokos panacotta en kiwi sorbet

### **Menu II**

Makreel met panacotta van blauwe kaas

-

Canelloni van paddestoelen met kippenbouillon

-

Sukade, seizoensgroente en jus de veau met  
huisgemaakte bitterbal van stoofvlees

-

“Blue berry” dessert

### **Menu III**

Krab, gamba en wortel

-

Bloemkoolsoep met een Oosters tintje

-

Gebraseerde kalfswang, gecarameliseerde witlof  
en jus van gerookt kalfsmerg

-

“Choco-coco” dessert