

RESTAURANT

# de Silveren Spiegel

BY YVES VAN DER HOFF



À la carte

*Wij serveren alleen a-la-carte op dinsdag, woensdag en donderdag. Bedankt voor uw begrip.*

## Voorgerechten

*Coguilles* 

radijs biet - hazelnoot - jalapeño

€ 35,-

*Steak Tartaar* 

MRIJ rund - Amsterdams Joods zuur piccalilly - kappertjes - gepekelde eidooier

€ 35,-

*Langoustine* 

spitskool - wortel - bergamot - lavas - bisque

€ 37,50

*Koolrabi* 

zoutkorst - karnemelk - dragon - tijm

€ 29,95

## Hoofdgerechten

*Vis van de Dag* 

seizoensgroenten - Champagne saus

€ 49,50

*Rede Fine Meat* 

seizoensgroenten - demi glacé groenten

€ 45,50

*Kwartel* 

knolselderij - schuim van paddenstoelen - kwarteljus

€ 49,50

*Lam* 

aubergine - courgette - daslook - asperge - zwarte knoflook - doperwten


€ 52,50



Vegetarisch zolang ze eieren, champignons en zuivelproducten in hun dieet consumeren.

Helaas beschikken wij NIET over de nodige middelen om een menu aan te bieden dat is aangepast aan VEGAN-diëten.

Het veranderen van gerechten om een veganistisch dieet te volgen, breekt onze ideeën en de visie op het menu.

\*  Onbezorgd 100% Duurzaam" op basis van de ingrediënten, seizoen, techniek en kwaliteit.

De combinatie van deze ingrediënten geeft u als consument een beter rendement en is kwalitatief zeer hoogwaardig.

Het duurzame assortiment wordt ondersteund door MSC

RESTAURANT

# de Silveren Spiegel

BY YVES VAN DER HOFF



## Nagerechten

*Assortiment van Hollandse kazen*

€ 18,50

### Wijnsuggestie

Port 10 Years Quinta la Rosa 92 points 

€ 13,50 - glass 55 cc

Thick and very sweet maple syrup and toffee character, full body, long, walnut aftertaste.

*Rabarber* 

amandel - yoghurt - crème patissier

€ 18,50

### Wijnsuggestie

Chateau Simon Barsac-Sauternes France 89 points <sup>Wine Spectator</sup>

€ 12,50 glass 55 cc

Zeer aromatisch, rijk aan geuren van rijp gekonfijt fruit, honing, vanille van de houtrijping.

Muscadelle 2%, sauvignon blanc 18%, sémillon 80%

Naast de volle, weelderige zoetheid bevat de wijn een opmerkelijke frisheid dank zij de frisse zuren die er tevens voor zorgen dat de wijn goed kan ouderen.

*Melk en Honing*

ijs van volle melk van Lindenhoff - krokant melkschuim - amandel sponscake - honing krokant

€ 18,50


### Wijnsuggestie

Adriano Reserva Witte Port

Codega, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Ramos Pinto

€ 12,50 glass 55 cc

Stro-witte kleur. Een delicate, vers fruit aroma met tonen van gedroogde vijgen en honing. In de mond, wat harsachtige aroma's die worden gecompenseerd door de juiste zuurgraad. Een droge en lange afdronk (kruidnagel) aroma's van de variëteit Moscatel.

\*  Onbezorgd 100% Duurzaam" op basis van de ingrediënten, seizoen, techniek en kwaliteit.

De combinatie van deze ingrediënten geeft u als consument een beter rendement en is kwalitatief zeer hoogwaardig.

Het duurzame assortiment wordt ondersteund door MSC.

\* In u een intolerantie of allergie heeft voor een product geeft u dit aan bij uw gastheer/ gastvrouw