

**Brasserie menu Excelsior-heerenveen 11-3-2017 20:45.**

**Voorgerechten:**

Combinatie van met dille gemarineerde en gerookte zalm met frisse yoghurt hangop, gepocheerd ei en gedroogde tomaatjes.

Of

Carpaccio van kalf ingerold met truffel, rucola, zon gedroogde tomaatjes, fijn geraspte Pecorino en met een aceto balsamico dressing.

**Hoofdgerechten:**

Kabeljauw filet en papillotte bereid en rijkelijk gevuld met tomaat, courgette, basilicum en een saus Hollandaise.

Of

Lamsfilet in een korst van rozemarijn en tijm met een jus van honing en sinaasappel.

Garnituur:

Jonge aardappeltjes in roomboter gegaard.

Jonge groentes in kruiden melange.

**Nagerechten:**

Kaasplankje van 4 soorten kaas geserveerd met truffelhoning en walnoten brood.

Of

Chocolade trifle: Chocolade truffels met chocolade mascarpone, brownie van chocolade en chocolade saus.

Prijs per person is € 42,50.

U kunt reserveren via de website of een mail sturen naar [info@excelsiorhospitality.nl](mailto:info@excelsiorhospitality.nl)