



# RESTAURANT HOOGHEID

## MENU'S

### MENU HOOGHEID € 37,00

#### ZEEDUIVEL

Groene kruiden • mosterd • zeekraal • doperwten • wasabi • Hollandse garnaal  
Of

#### VELUWSE HOENDER

Structuren van rabarber • pruim • lavendelgelei • bacon

#### DRY-AGED ENTRECOTE

Structuren van bospeen • groene asperge • knolselderij • rozemarijn  
+ 75 gram eendenlever (supplement € 9,50)

Of

#### DORADE

Linguine • spinazie • knoflook • beurre blanc • venkel • komkommer • rode ui

#### STENEN

Frambozen • vanille • steranijs • kaneel • citroengras • chocolade • gezouten karamel  
• Japanse groene thee

Of

#### KAAS

Maak een selectie van 4 kazen van onze kaaswagen (supplement € 4,00)

#### PRESTIGE MENU (PER TAFEL TE BESTELLEN)

4 gangen € 44,50

wijnarrangement €24,-

Zeeduivel & groene kruiden • tartaar van kalf • Dry-Aged entrecote • stenen

5 gangen € 54,50

wijnarrangement €30,-

Zeeduivel & groene kruiden • Veluwse hoender • melk & honing • Veluws lam • fotolijst

6 gangen € 64,50

wijnarrangement €36,-

Tartaar van kalf • kreeft • Veluwse hoender • melk & honing • tarbot • fotolijst

8 gangen € 84,50

wijnarrangement €48,-

Zeeduivel & groene kruiden • magnum eendenlever • kreeft • Veluwse eend • melk & honing • tarbot • Veluws lam • stenen

( 8 gangen menu is tot 20:00 uur te bestellen )

## GEEN ZIN IN VLEES EN VIS? GENIET EN STEL ZELF SAMEN

Geitenkaas • olijfolie • dragon • dille • bonen • sinaasappelschuim

\*

Appel • hazelnoot • biet • sesam • aceto balsamico

\*

Lentebouillon

\*

Asperges • truffel • paarse aardappel • jus van paddenstoel

\*

Tarte tatin • rode ui • cogollos • mango • chilipeper

\*

Melk • honing • popcorn • lavendel • botermelk sorbet • gezouten yoghurt

\*

Kaas van onze kaaswagen ( supplement € 4,00 )

\*

Stenen • frambozen • vanille • steranijs • kaneel • citroengras • chocolade •  
gezouten karamel • Japanse groene thee

3 gangen € 29,50    6 gangen € 59,50

4 gangen € 39,50    8 gangen € 79,50 ( tot 20:00 te bestellen )

5 gangen € 49,50

## MENU VAN DE WEEK

€ 27,50

Pomodori soep • saté Oranjeoord • crème brulee

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD DIT ONS.

## VOORGERECHTEN

### SIGNATURE "TASTINGS"

€ 16,50

Kreeft & mango • tartaar van kalf • magnum eendenlever • lentebouillon

### ZEEDUIVEL

€ 14,50

Groene kruiden • mosterd • zeekraal • doperwten • wasabi • Hollandse garnaal

### KREEFT

€ 19,75

Prosciutto • dragon • dille • bonen • watermeloen • sinaasappel • citroen

### TARTAAR KALF

€ 16,75

Hazelnoot • verschillende bereidingen van biet • crème brûlée

### VELUWSE HOENDER

€ 12,50

Structuren van rabarber • pruim • lavendelgelei • bacon

### POMODORISOEP

€ 7,50

Tomaten • kruiden • crème fraîche

### CARPACCIO

€ 12,50

Black angus • kruidenkorst • cantharellen • shiitake • pied de mouton • schorseneren • mosterd truffel crème.

## HOOFDGERECHTEN

### VELUWS LAM

€27,50

Doperwten • Jack Daniel's Honey • courgette • peulvruchten • aardappelpoffers

### VELUWSE EEND

€22,50

Gnocchi • bleekselderij • snijboon • Grand Marnier • citrus

### DRY-AGED ENTRECOTE

€ 24,50

Structuren van bospeen • groene asperge • knolselderij • rozemarijn  
Supplement eendenlever (75 gram) + € 9,50

### TARBOT

€ 24,50

Pulpa • rode biet structuren • paling • zeekraal • navette • prei • morille

### DORADE

€ 19,50

Linguine • spinazie • knoflook • beurre blanc • venkel • komkommer • rode ui

### SATÉ ORANJEORD

€ 19,75

Varkenshaas • huisgemaakte atjar • ananas • kroepoek • verse frieten

## DESSERT

### **FABERGÉ** GESERVEERD VANAF 2 PERSONEN € 14,50 PP

24 smaken en structuren uit de patisserie

### **FOTOLIJST** € 10,50

Citrus • rozemarijn • tijm • Red Velvet • yoghurt sorbet • basilicum • munt • Azuleta rotsen

### **STENEN** € 10,50

Frambozen • vanille • steranijs • kaneel • citroengras • chocolade • gezouten karamel • Japanse groene thee

### **KARAMEL** € 10,50

chocolade mousse • gezouten yoghurt • popcorn • spongecake van sesam • passievrucht • botermelk

### **FROMAGE** € 14,50

Maak een selectie van onze kaaswagen • huisgemaakte jam • honing • appelstroop • kletzenbrood