



RESTAURANT
BASILIEK

Rik Jansma

Koude voorgerechten

Noordzee krab

Lichte salade van krabvlees met koolrabi, crème van zwarte knoflook, gekonfijte citroen en kruiden

Tonijn

Ceviche van tonijn met tomaat, lavas uit de tuin, 64 uur gerookt buikspek en tamarillo tomaat

Ganzenlever

Paté van biologische ganzenlever met diverse bereidingen van pruimen, brioche en Umeboshi

Watermeloen (V)

Versillende bereidingen van pittige watermeloen, kleine salade van witte bonen, rode biet en Vintage soja

Tomaat (V)

Diverse bereidingen van tomaat met verse burrata, komkommer en basilicum

Warme voorgerechten / tussengerechten

Zeebaars

Filet van zeebaars met knoflook, mini broccoli, lente ui, wilde Basmati rijst en saus op basis van boter en citroen

Langoustine

Gebakken dikke Noordzee langoustine met venkel, dragon, sinaasappel en dun gesneden hooiham

Zwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met tempura van enoki, vadouvan jus en gemarineerde champignons

Opperdoes aardappel en kaviaar (30 gram)

Dun gesneden aardappel met kaviaar, crème fraîche, bieslook, uitgebakken broodkruim en iets limoen

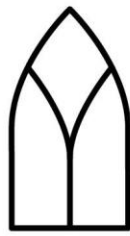
Artisjok (V)

Diverse bereidingen van artisjok, kervel, extra virgine olijfolie en saus op basis van 40 jarige Parmezaanse kaas

Casserol (V)

Flan van wilde bloemen en kruiden, kleine seizoens groentjes, diverse bereidingen van aubergineen saus versjus





RESTAURANT
BASILIEK

Rik Jansma

Hoofdgerechten

Tarbot

In bruine boter gebakken tarbotfilet met bloemkool, witte wijn saus met gebruijnde boter, bbq bosui en hazelnoot

Kreeft 1/1

In boter gewelde kreeft met jus van kerrie, flespompoen, geraspte citrus, en waterkers

Anjou duif

Op karkas gebraden duif met courgette, Taggiasche olijven, gekonfijte La ratte aardappel en jus van het karkas

Ossenhaas of Wagyu A5 (ca. 90 gram)

Gegrilleerde ossenhaas met jonge bospeentjes, prei met laurier gegaard, rodewijn jus met sjalotten

Ravioli (V)

Ravioli gevuld met oude geitenkaas, hazelnootkrokant, courgettelinten en saus van gerookte boter

Nagerecht

Witte chocolade

Diverse bereidingen witte chocolade met kokos, framboos, Bourbon vanille en granite van Almalfi citroen

Baba au rum

Baba au Rum in de Don Papa gedrenkt, mousse van steranijs, ingelegde citroen en yoghurt met vanille

Aardbeien

Diverse bereidingen van aardbeien met luchtige karnemelk, crème van basilicum en krokante koek

IJs

Verschillende soorten vers gedraaid roomijs en sorbets

Kaasboomstam

Bourgondische manier, ruim assortiment met garnituur

U laat zich verrassen door chef Rik en zijn team

JRE menu 6 gangen vegetarisch vanaf

€ 75,00

JRE menu 8 gangen vegetarisch vanaf

€ 85,00

