



RESTAURANT  
BASILIEK

Rik Jansma

## ***Koude voorgerechten***

### **Hamachi**

Zacht gegaarde én gerookte filet van Kingfish met koolrabi, crème van zwarte knoflook en gekonfijte citroen

### **Noordzeekrab**

Salade van Noordzeekrab met Bergamot citroen, Bergamot kombucha, bleekselderij en bladselderij

### **Ganzenlever**

Paté van biologische ganzenlever met kweepeer, Cassia, klaverzuring en kaneelkrokant

### **Pompoen (V)**

Verskillende bereidingen van pompoen, ingelegde pastinaak, vinaigrette van pompoenpit en postelein

### **Biet (V)**

Diverse bereidingen van rode biet met biologische geitenkaas, Timut peper en oude Aceto Balsamico

## ***Warme voorgerechten / tussengerechten***

### **Zeebaars**

Filet van wilde snoekbaars met gekonfijte zuurkool, Harderwijkse paling, saus op basis van dashi

### **Langoustine**

Gebakken langoustine met diverse bereidingen van flespompoen, kaffir limoen en groene curry

### **Zwezerik en kalfswang**

Gebakken zwezerik en gestoofde wang, appel, tonkabonen, ingekookte vleesjus en ananas uit Ivoorkust

### **Opperdoes aardappel en kaviaar (30 gram)**

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

### **Aardpeer (V)**

Diverse bereidingen van aardpeer, peterselie, extra virgine olijfolie, hoeve ei en vers geschaafde truffel

### **Bloemkool (V)**

Flan van bloemkool, crème van gebrande bosui, gebarbecuede amandelen en diverse bereidingen van bloemkool





RESTAURANT  
BASILIEK

Rik Jansma

## Hoofdgerechten

### Tarbot

In bruine boter gebakken tarbot filet met eekhoornbrood, tempura van enoki en saus van vadouvan

### Kreeft 1/1

In gezouten boter gewelde kreeft met jus van tandoori kruiden, winterpeen, postelein en sinaasappel

### Fazant

Op karkas gebraden fazant met gesmoorde witlof, jus van het karkas en gekonfijte appel met hazelnootboter

### Ossenhaas of Wagyu A5 (ca. 90 gram)

Filet met kortgebakken schorseneren, jus met foelie, rodekool en gebakken uien crème

### Hertenkalf

Filet met kortgebakken schorseneren, jus met foelie, rodekool en gebakken uien crème

### Ravioli (V)

Ravioli gevuld met Vacherin Mont d'Or, nootkrokant, spruitenblaadjes en saus van gerookte boter

## Nagerechten

### Mango en passievrucht

Diverse bereidingen Biologische mango, passievrucht, Bourbon vanille en roomijs van miso

### Baba au rum

Baba au Rum, lekker vol met specerijen met Don Papa rum roomijs, mousse van dragon en iets honing

### Mandarijn

Sorbet van Sumo mandarijn, mousse van karamel chocolade, laurier en vinaigrette van mandarijn en limoenblad

### IJs

Verschillende soorten vers gedraaid roomijs en sorbets

### Kaasboomstam

Bourgondische manier, ruim assortiment met garnituur

Voorgerechten vanaf

€ 21,50

Hoofdgerechten vanaf

€ 32,50

Desserts vanaf

€ 12,50

Verrassing menu's vanaf

€ 75,00

