



RESTAURANT
BASILIEK

Rik Jansma

Voorgerechten

Makreel

Tartaar van verse makreel met rode mini biet, geitenkaas en bieslook

Gezenlever

Biologische ganzenlever met brioche, melkchocolade, geprakte banaan en gewelde amandelen met honing

Warme voorgerechten

Kreeft ½

Zacht gegaarde kreeft met watermeloen, puree van waterkers, dungseden biologische venkel en crème van bosui

Forel

Gestoomde en gerookte forel met lekker veel tomaat bereidingen, zeekraal, lamsoren en maggiplant

Rogvleugel

In roomboter gebakken rogvleugel met morieljes, bloemkoolpuree, gepocheerd kwartelei en hazelnootboter

Zwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met groene appel, Harderwijkse Paling en vinaigrette van soja

Kwartel

Op karkas gebraden kwartel met abrikoos, bospeen, spitskool en eigen jus





RESTAURANT
BASILIEK

Rik Jansma

Hoofdgerechten

Kreeft 1/1

Zacht gegaarde kreeft met watermeloen, puree van waterkers, dungsmeden biologische venkel en crème van bosui

Rogvleugel

In roomboter gebakken rogvleugel met morieljes, bloemkoolpuree, gepocheerd kwartelei en hazelnootboter

Lam uit Hierden

Hierdens lam met asperges, dubbel gedopte tuinbonen, prakaardappel en jus met bonenkruid

Zwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met groene appel, Harderwijkse Paling en vinaigrette van soja

Desserts

Kaas

De ruime Kaaswagen van Basiliek met stokbrood en appelstroop

Aardbei

De eerste Lambada aardbeien met sinaasappel, witte chocolade en basilicum

