

Aspergetijd bij de Beukenhorst



- WE WERKEN MET KWALITEIT EN HOOGSTAANDE DAGVERSE STREEK-PRODUCTEN
- 1^E KISTJE HEBBEN WE THUIS UIT DE KOUDE GROND



Specialiteiten

Samengesteld door chefkok Chiel Dohmen

Gebakken ganzenlever die uit de beste selectie van biologische ganzenlever uit frankrijk afkomstig is, met gecarameliceerde asperges en een saus van framboos.

Winterswijks goud op klassieke wijze bereid met livarder ham uit Limburg met gekookte aardappel en een heldere botersaus.

Halve Canadese kreeft Thermidor met asperge en een sabayon van schaal dieren

Een toren van gekonfijt lers kalfswang en kingkrab in de koude Poolkappen gevangen met gerookt asperge en een asperge dressing.

3 gangen menu a € 37,50

Salade huisgerookte schotse redlabel zalm met gemarineerde asperge lintjes en een verfrissende dressing van scharrel ei en truffel.

Twee bereidingen van kalfsvlees met gebakken asperges en paddestoelen met een saus van salie.

Parfait van witte chocolade met framboos.

4 gangen menu a € 47,50

Dungesneden lers rund met gerookte asperges en krokant gebakken kalfszwezerik vergezeld met een kerrie dressing.

Gebardeerde vis die zich dagvers aanbied met een crème van wortel en komijn afgemaakt met asperge dressing.

Zacht gegaarde Hollandse lams rugfilet met asperges verfijnd met een saus van mint.

Soufflé van passievrucht en ananas met gemarineerde ananas, mandarijnensorbet en een schuim van piña colada.



RESTAURANT DE BEUKENHORST

Markt 27 Winterswijk. Tel: 0543-522894

www.debeukenhorst.com