

Voorgerechten

Kabeljauw | Aardappel | Truffel

Lamellen van kabeljauw | koolrabi | krokant van oester |
saus van Noilly Prat

-

Crème gebrande topinamboer | chutney biet | gebrande kailan |
ijs van aardappel masala | vinaigrette rode biet en vadouvan

Coquille | Pompoem | Iberico

Dungesneden coquille | gedroogde Iberico | phulauri met sardine |
pompoen flan | schuimige saus van sinaasappel en vadouvan

-

In de schelp gebakken coquille | oosters buikspek | toffee van pompoen |
sojabonen | vinaigrette van mangochutney

-

Tartaar van coquille | cilinder van pompoen | kimchi | spicy mango

Gerookte Fazant | Ganzenlever | Kastanje

Lamellen van fazant | ganzenlever | krokant ontbijtspek |
emulsie van champignons | herfstsalade van gekonfijte aardappel |
paddenstoelen en postelein

-

Terrine van ganzenlever | gelei van miso |
chutney van gember en birambi | gel miso dare

-

Gebakken ganzenlever | chutney witlof sjalot | crème van gepofte kastanje

Kaviaar | 20 gram

Black Pearl Kaviaar | Blini "Crème Fraîche

SIGNATURE DISH

Rendang | bereidingen van kool | ijs van gemberbier | blanke soja

Hoofdgerechten

Zeebaars | Zuurkool | Oester

Gebakken zeebaars | crème en kroepoek van zuurkool | sabayon van oester

-

Gillardeau oester | samosa | zuurkool rendang | gepocheerde oester

Tarbot | Snert | Europese Kreeft

Surinaamse bloedworst | krokant bloedworst | snert

-

Europese kreeft | pomtayer | mousseline cousa | tayerblad | jus van green curry

Haas | Knolselderij | Paarse Mosterd (per 2 personen)

Op het karkas gebraden hazenrug | groene curry | rode rijst | tayerblad | bataat | jus van chartreuse

-

Hazenpeper | aardpeer | spruitjes | gekarameliseerde appel | Blini's van knolselderij | saus van paarse mosterd

Wagyu | Kaviaar | Kimchi

Tartaar van Wagyu | ingelegde radijs

-

Cube van Wagyu met 'Black Pearl Kaviaar'

-

Wagyu | crème van kimchi | gefermenteerde pruim | jus van Sambai

SIGNATURE DISH

Europese kreeft | appel | curry | mango chutney

DESSERTS

Champagne | Passievrucht | Olijfolie

Mouse olijfolie en witte aceto | sorbet olijfolie champagne |
creme olijfolie | hibiscus | cremeux passievrucht | vinaigrette duindoorn

Mandarijn | Roze Peper | Venkel

Venkel mouse | venkelzaad | gezoute citroen | cremeux mandarijn |
roze peper | Basilicum olie | Sorbet mandarijn

Manjari Chocolate | Pandan | Jamaicaanse Peper

Bombe Manjari | Jamaicaanse peper | sorbet pandan | bleekselderij jus

Soufle | Kwark | Vanille

Keuze van onze kaaswagen

Notenbrood | appelstroop | peer | amandel

MENU TOQUE BLANCHE

Soenil Bahadoer laat u graag kennismaken met de allerbeste gerechten uit zijn keuken. Dit 6-gangen menu biedt u de mooiste producten en de meest verfijnde bereidingen.

Per couvert

135,00

inclusief Wijnarrangement

195,50

Extra – Kaviaar 20 Gramm met Blini's en crème fraîche

62,50

Dit menu breiden wij graag voor u uit met een selectie van

17,50

onze kaaswagen

kaaswagen i.p.v dessert

7,50

Wij serveren Menu Toque Blanche desgewenst in 4 of 5 gangen (m.u.v. zaterdag).

BUSINESS LUNCH (niet op zondag)

Dagelijks wisselend 2-gangen menu inclusief koffie en huisgemaakte friandises

Per couvert 47,50

SOENIL'S SIGNATURE (uitsluitend tijdens lunch)

3 kleine topgerechtten geven een impressie van Soenil's keuken

Per couvert 57,50

Het is uitsluitend mogelijk om menu's per tafel te bestellen. Uiteraard houden wij graag rekening met uw wensen.

Graag maken wij u erop attent dat onze gerechten of gebruikte ingrediënten allergenen kunnen bevatten (EU-wetgeving 1169/2011).