

Gouda Culinaire Menu

9-11 september Houtmansplantsoen

Bij Ons

Bitterballen van risotto en peulvruchten met savora mosterd dip

Sashimi van tonijn met een zoetzuur van komkommer

Tournedos van beenham met een honing tijm saus

Proeverij van appel; loempia, taartje en groene appel sorbetijs

Koeien en Kaas

Proeverij Kaas (2 pers)

Vinkethaler kaasfondue, Goudse kaastaart,
Delfts Blauw kroketje, Harde geit, Petit Doruval, en Fenegriek.
Vijgen-walnotenchtutney en brood van Desem Enzo

Proeverij Koeien en Kaas (2 pers)

Runderrookvlees van Piet vd Berg, Coppa di Parma, San Daniel, Vinkethaler kaasfondue
Goudse kaastaart, Petit Doruval, Vijgen-walnotenchtutney en brood van Desem Enzo

Doradefilet van de grill op gepofte aardappeltjes met Limoen-Parisboter
Côte de Boeuf van de Blauw Witte met koolsla, verse frieten en 3 koude sauzen

Lekkend chocolade taartje met een ananas-shake

Lavendel

Geitenkaas met ratatouille, honing en tijm in filodeeg

Zwaardviscarpaccio met tomatenchutney en salade

Lamsburger gekruid met ras el hanout en tzaziki

Semifreddo van nougat, pure chocolade en perzik

Belvedere

Twee crêpes gevuld met spinazie en mozzarella geserveerd
met een pesto sausje en een frisse salade.

Op de huid gebakken lengfilet geserveerd op een
stampotje waarin witvis, en een kreeften saus.

Surf en Turf van ossenhaas en gamba geserveerd op een
oosters sausje en een aardappel gratin.

Crêpe Suzette (twee flensjes met sinaasappelsaus en slagroom)



Groene Hart Streekproducten

In het Groene Hart gevangen rivierkreeftjes op een bedje seizoensalade, begeleidt door een wilde kroondilledressing

Aan het spit gegaard Varkensvlees met een honing/mosterd saus op een ambachtelijke boterham

Een kaasproeverij met Prijswinnende en verrassend diverse kaassoorten uit het Groene Hart (o.a. Boeren Goudse Oplegkaas, winnaar Groene Hart Streekproduct 2010 en Vinkethaler, winnaar verkiezing 2009) met desembrood en pruimenchutney

Een bavarois gemaakt van Goudse stroopwafelstroop en stroopwafellikeur.

Finalist van GH streekproductverkiezing 2010, gemaakt door Chef Jeroen Hakker van Restaurant Heinde & Ver te Gouda

Scheeps

Canneloni van tomaat met een krokantje van tomaat, tomaten confiture en een crème brulée van geitenkaas

Zeebaars met risotto, panchetta-chips en een saus vierge

Terrine van speenvarken met olijfolie-parfait en biologische appelstroop

Frambozen lemon Cheesecake, met witte chocolade mousse en vanillepeperijs

Buiten eten+drinken

Salade van Haricot verts, tomaat en groene asperges met oude Goudse brokkelkaas van boer Hoogerwaard uit Lageweg

Loempia's van duurzaam gevangen, Reeuwijkse paling met Thaise rijstsalade

Diamanthaas van het Black Angus rund met truffelrisotto van parelgort en jus van rode port

Proeverij van chocolademousse en brownie met extra puur chocolade ijs van boerderij t'Klooster in Haastrecht

Jean Marie

Huisgerookte Noorse zalm met toast

Romige truffel linguine met vers geschaafde zomertruffel, rucola en geraspte Parmezaanse kaas

Wilde duivenborst uit de Krimpenerwaard met romige schorseneren en een jus van cèpes

Regionaal kaasplankje: Petit Doruval, Hollandse blauwe en Goudse overjarige

