

# Menu De Gouden Klok

## Voorgerechten

- \* *Pastei van ganzenlever met oude port*
- \* *Gemarineerde zeebaars*
- \* *Roerei op 3 verschillende wijzen*
- \* *Lauwe salade van langoestines en kalfszwezerik*
- \* *Gepocheerde mousse van snoekbaars met kreeftensaus*
- \* *Mousseline 'Omble Chevalier' (forel) met champagne*
- \* *Gegratineerde Zeelandse oesters met champagne*
- \* *Lauwe salade van kreeft*

## Kreeftbereidingen

- \* *Gegrilde kreeft met botersaus en verse pasta*
- \* *Versneden kreeft op een bedje van groenten*
- \* *Heldere soep van kreeft met verse kruiden*
- \* *Gebakken kreeft met currysaus*
- \* *Stoofpotje van kreeft*

## Zalmbereidingen

- \* *Huisgerookte Schotse zalm*
- \* *Tartaar van zalm*
- \* *Gestoomde zalmoot met zurkel*
- \* *Gebakken zalm met Bordelaisesaus*
- \* *Zalmtournedos met gestoomde groenten*
- \* *Salade van rauwe zalm*
- \* *Zalm en asperges in blanke botersaus*
- \* *Soufflé van zalm*
- \* *In de oven gebakken zalmoot in korst*

### Eend van Challans

- \* Eend "Mazarine" (met sinaasappel)
- \* Eend bereid volgens het seizoen
- \* Eend met gember
- \* Eend "Claude Foussier" (met gekarameliseerde appel)
- \* Eend "Marco Polo" (saus met 3 pepers)
- \* Eend "Daniel Sickles" (met pistachenoten en appel)

### Visgerechten

- \* Gepocheerde zeebaars met kreeftensaus
- \* Tarbot bereid met Gentse mosterd
- \* Tarbot in een netje met verse tuinkruiden
- \* Tongrolletjes met kreeftensaus
- \* Rogfilet met kappers
- \* Gegrilde sint-pietersvis met choronsaus
- \* Zeeduivel met ratatouille
- \* Zeeduivel op een bedje van gestoofde groenten
- \* Gegrilde zeeduivel met witloof en truffelolie

### Vleesgerechten

- \* Combinatie van kalfszwezerik en kreeft
- \* Krokant gebakken lamsbout met verse kruiden
- \* Lamsbout bereid op de wijze van de chef
- \* Filet van rund met Bordelaisesaus
- \* Kalfsnierjes bereid met bruin bier
- \* Kalfszwezerik met fijne groenten
- \* Eendenborst van Challans met groenteboeket