



De Kat in de Wilg

Restaurant & Partyboerderij Oud-Alblas

Menukaart

Voorgerechten en Soepen

bedrag in €

Bonbon van carpaccio van ossenhaas gevuld met aardappelsalade, rundertartaar en een mayonaise met Parmezaanse kaas en basilicum	12,50
Zacht gegaarde en gemarineerde kalvslende op een bedje van witte kool, appel bleekselderij met een appelsherry vinaigrette	11,75
Rosé gebraden lamshaasjes met een salade van in honing en mosterd gemarineerde voorjaarsgroente	12,50
Gemarineerde wilde zalm met een kroketje van rivierkreeftenstaartjes en een citroengember dressing	11,75
Tonijnfilet op smaak gebracht met een chutney van wortel, gember en wasabi	12,50
Black Tiger garnalen gefrituurd in Japans broodkruim met een warme dressing van sinaasappel en rode pepertjes	12,75
Val-dieu kaasje gebakken met amandelschaafsel op een salade van noten, rucola en pruimen met een dressing van rode port	10,50
Een romige kreeftensoep met diverse schaal en schelpdieren en een vleugje Cognac	8,50

Hoofdgerechten

Een combinatie van zeewolf en heilbotfilet met roergebakken zeekraal en een saus van witte wijn, roomboter en saffraan	20,75
Rode poonfilet op een bedje van zeevruchten en jonge groene asperges overgoten met een schaaldierenjus	19,75
Visvangst van de dageen heerlijke creatie van de chef	19,75
Lamsbout met in groene pesto gebakken lamskotelet en lamstoofvlees met een jus van rode Port en verse tijm	21,50
Tournedos van de ossenhaas met ganda ham, gedroogde tomaatjes en een bearnaisesaus	22,75
Gegrilde kalvzentrecote met gerookte knoflook, aubergines, courgettes en paprika	21,50

Menu's

3 gangen Surprise menu € 39,50
4 gangen Surprise menu € 42,50
5 gangen Surprise menu € 47,50

Heeft u nog trek in een lekker nagerechtje of een speciale koffie met een likeurtje?
Vraag dan gerust de dessertkaart.

Heeft u nog wensen of suggesties?
Maak dit dan kenbaar aan de gastvrouw/heer.

Wilt u op de hoogte blijven van onze activiteiten? Kijk op www.katindewilg.nl



De Kat in de Wilg

Restaurant & Partyboerderij Oud-Alblas

Desserts en koffie specialiteiten

Nagerechten

bedrag in €

Bavaroise van galia meloen , gemarineerde meloen en meloen sorbetijs	9,50
Pannacotta van limoen met frambozenijs en een compote van frambozen en limoncello	9,50
Cappuccino van bruine en witte chocolademousse met een glaasje chocoladelikeur	9,50
Amaretto parfait met abrikozencompote en roomijs van koffie	9,50
Soepje van rood fruit gemarineerd met steranijs en boerenyoghurtijs	9,50
Boeren Ablasserwaards kaasplankje met kaasjes van Kaasboerderij Stam met tutti frutti en gegrild notenbrood	9,50

Koffiekaart

Koffie (echte Italiaanse Segafredo)	1,90
Espresso	2,00
Dubbele Espresso	2,75
Cappuccino	2,00
Thee servies (keuze uit diverse theesoorten)	1,90
Irisch Coffee met koffie, Ierse whisky, basterdsuiker en ongezoete room	6,65
French Coffee met koffie, Grand Marnier en ongezoete room	6,65
D.O.M. Coffee met koffie, Dom benedictine en ongezoete room	6,65
Spanisch Coffee met koffie, Tia Maria en ongezoete room	6,65
Koffie Kat in de Wilg met koffie, een bolletje hoeveijs en een likeurtje naar keuze	6,65

Heeft u nog wensen of suggesties?
Maak dit dan kenbaar aan de gastvrouw/heer.

Wilt u op de hoogte blijven van onze activiteiten? Kijk op www.katindewilg.nl