

SPIJZEN

VOORGERECHTEN	Coquilles omwikkeld met Pata Negra en salade van sinaasappel en venkel Caesarsalade met gebakken scampi Rundercarpaccio met huisgemaakte pesto en Cothens belegen boerenkaas Bombe van gerookte zalm met een Tsaar kaviaarcrème Lauwarme brie met krokant filo-deeg, honing en walnoten ✓ Gerookte eendenborst met rode bieten salade en waterkerscrème ♥ Vitello Tonato op klassieke wijze Caesarsalade met biologische kip en een crème van Japanse yuzu ♥	TG 5.00
---------------	---	---------

SOEPEN	Kurzaal bisque met rivierkreeftstaartjes Franse uiensoep met Gruyère kaascrouton ✓ Runderconsommé met lente-ui en voorjaarsgroenten ♥	TG 5.00
--------	---	---------

HOOFGERECHTEN	Huisgemaakte groentelasagne met ricottasaus ✓ Trio van paprika gevuld met parelgort en een crème van zoete aardappel ✓ Gegrilde tonijnfilet met oosterse noodles en shiitakes ♥ Gebakken kabeljauw met groentespaghetti en Hollandse garnalen Gebakken rogvleugel, pastinaakmousseline en knolselderij met groene asperges en boom tomaat Eendenborst met sauternesaus en krokante blauwe druiven Polder scharrelhoenfilet met baby paksoi en basmatirijst ♥ Tournedos van ossenhaas met kruidenboter, cajun frites en rucolasalade met Parmezaanse kaas Lamsrack met een kruidenkorst en rode wijn-mintsaus	TG 9.50 TG 9.50 TG 15.00 TG 15.00
---------------	--	--

NAGERECHTEN	Kaas bordje Crème brûlée van sinaasappel Mangobavarois met citroengras en compote van banaan en abrikoos Tiramisu met amaretto en een chocoladevinger	TG 5.00
-------------	--	---------

2 gangen 27.50; keuze uit voor - en hoofdgerecht of hoofd -en na gerecht

3 gangen 32.50; keuze uit voor - en hoofd -, en nagerecht

Kurzaal

Steigenberger Kurhaus Hotel

✓ Geschikt voor vegetariërs

♥ Gezonde keuze

TG Toeslag per persoon

Als we het kunnen, dan zullen we... als u iets wilt eten dat niet op de kaart staat, vraag het ons.

Onze gasten met speciale dieetwensen of allergieën die meer willen weten over de ingrediënten, kunnen met vragen bij een van de medewerkers terecht