


@zalmhuis #makememories #denkmorgenaanvandaag

# zalmhuismenu.

**49,50 pp**

UPGRADE

**Tussengerecht**
Thom Kha Thaise soep met garnalen, kip of kikkererwten +8,50 pp

**Brood**
met smeersels +2,50 pp

**Friet**
met truffelmayonaise +2,50 pp

**Gemengde groene salade** +2,50 pp

**Gegrilde groenten**
+3,50 pp

## Voorgerecht

**Huisgerookte en gemarineerde Wester Ross zalm** met piccalilly, rode biet en mini shiitake

**Carpaccio van Iers rund** met truffelmayonaise, rucola, walnoot, spekzout en Parmezaanse kaas

**Veggie roll** met tempura bloemkool, avocado, komkommer, gemarineerde rettich, kerriemayonaise en hazelnoot

## Hoofdgerecht

**Kabeljauw** met gele curry, aardappelgratin, crème van pastinaak en groene asperges

**Kalfsentrecote** met kalfsjus, aardappelgratin, crème van pastinaak en groene asperges

**Gegrilde knolselderij** met gele curry, Rozeval aardappel, crème van pastinaak en groene asperges

## Dessert

**Moonlight chocolade brownie** met hazelnoot crumble en Ferrero Rocher ijs

*Vanaf 14 personen. Dit arrangement biedt voor elke gast de keuze uit een volledig vlees-, vis- of veganmenu. De keuzes, eventuele dieetwensen en allergieën ontvangen we uiterlijk 5 dagen voor aanvang.*