

Werck Diner Menu

Driegangenmenu à € 34,50 per persoon.

VOORGERECHT

Petit entrée

Een smakelijke combinatie van mini-carpaccio, crostini met gerookte zalm en een loempia met geitenkaas.

HOOFDGERECHTEN

Zalmforel

De zalmforel staat bij kenners bekend als een van de smakelijkste vissoorten. De gebakken zalmforel wordt geserveerd met sake-hollandaise, groene tipasperges en mihoen.

Entrecote

De entrecote wordt gesneden van de dunne lende van het rund. Wij bereiden de entrecote voor u op de grill en serveren het vlees met beurre parisienne, puree van pastinaak en knolselderij, alsmede een rodewijnjus.

Ravioli

Een bijzonder, vegetarisch pastagerecht, bestaande uit ravioli gevuld met zachte Ricotta-kaas, spinazie en pomodori, geserveerd met een romige witte wijn-basilicumsaus.

NAGERECHTEN

Grand dessert

Een proeverij van verschillende nagerechten.

Kaasplankje

Een traditioneel nagerecht van drie soorten kaas, heerlijk zoete en zacht-kruidige muskaatdruiven en rinse appelstroop.

SUPPLEMENTEN à € 3,50

Brood met aioli en tapenade

Frites met mayonaise

Tagliatelle met basilicum en parmezaan

Gemengde groene salade



Werck Dinner Menu

Three course menu à € 34,50 per person.

FIRST COURSE

Petit entrée

A tasty combination of mini-carpaccio, crostini with smoked salmon, and a spring roll with goat cheese.

MAIN COURSES

Salmon trout

The salmon trout is known to connoisseurs as one of the tastiest species of fish. The baked salmon trout is served with sake-hollandaise, tips of green asparagus and fried noodles (rice vermicelli).

Entrecôte

The entrecôte (sirloin steak) is cut from beef tenderloin. We prepare the entrecôte on the grill and serve it with beurre parisienne, parsnip and celeriac puree and red wine jus.

Ravioli

A special, vegetarian pasta dish, consisting of ravioli stuffed with soft Ricotta cheese, spinach and pomodori, served with a creamy white wine and basil sauce.

DESSERTS

Grand dessert

Dessert tasting plate with a variety of delicious sweets.

Cheese platter

A traditional dessert of three cheeses, delicious sweet and mildly spicy muscat grapes and tangy apple syrup.

SIDE DISHES à € 3,50

Bread with aioli and tapenade

French fries with mayonnaise

Tagliatelle with basil and Parmesan cheese

Mixed green salad

