

LAKES

BAR & KITCHEN

Voorgerechten

18

Huisgemaakte filet americain met *king crab*,
gepocheerd kwartelei en avocadocrème

-

Carpaccio van runderlende, zomeroester, soja-yuzu
dressing, wakame en een kletskep van sesam

-

Burrata met venkelsalade, avocado, pimentcrème,
basilicum en krokante aardappel

-

Tartaar van zalm met ingelegde gember, rode biet,
zoetzure rettich, haring kaviaar en mierikswortelcrème

-

Oesters, seizoensgebonden (**Dagprijs**)
half dozijn / dozijn

Hoofdgerechten

Zeebaars, op de huid gebakken, met krokante paling,
bouillon van citroengras, kailan en ingelegde bospeen

24

-

Catch of the day

Dagprijs

-

Geroosterde scholfilet met pistache, peterselie, diverse
bereidingen van artisjok en Champagne Beurre Blanc

24

-

Côte de Boeuf van de lavagrill met huisgemaakte frieten
en een jus van rode wijn (per 2 personen)

25 p.p.

-

Kalfshaas met een crème van knolselderij, groene
asperge en een saus van cantharellen

24

Desserts

Scroppino *Lakes Style*

8

-

Bokkenpoot met champagne-ijs, pistache en
chocolade/frambozen crème

12

-

Tiramisu met vanille-ijs, koffie granité en bitterkoekjes

10

-

Bombe van pure chocolade met gezouten karamel,
sorbet van bosbessen en marshmallow van yoghurt

10

-

Selectie van kazen

15

Lakes Specials

Gebakken coquilles met geroosterde bloemkool,
hazelnoot en Beurre Noisette (*voorgerecht*)

25

-

Gebakken oesters, loempia van kreeft en tomyam met
kokos (*voorgerecht*)

26

-

Acquerello risotto met serranoham en verse truffel
(*voorgerecht / hoofdgerecht*)

19 / 25

-

Zwartpoot kip met verse truffel en een jus van laurier
(*hoofdgerecht*)

27

-

Dry-aged rib-eye van de grill met krokante zwezerik
(*hoofdgerecht*)

27

BIB MENU

(Alleen per tafel te bestellen)

37

Gravad lax met limoen mayonaise, rucola en krokante
brick met parmezaan

of

Vitello Tonnato *Lakes Style*

-

Catch of the Day met groenten van het seizoen

of

Kalfsribeye van de grill met een lichte jus van
rozemarijn en geroosterde rode ui

-

Scroppino *Lakes Style* met citroenwodka, prosecco,
limoncello en limoensorbet

of

Granité van meloen met rood fruit en
yoghurt crème fraîche ijs

of

Koffie met friandises

MENU VAN
DE CHEF

(Alleen per tafel te bestellen)

Een selectie van de Chef

3-gangen 47

4-gangen 55

5-gangen 65

6-gangen 75

Allergieën? Meld het ons.