

plezant

Voor reserveren 0562 451595
of info@plezantvlieland.nl

Aperitief van het huis

Voorgerechten

Marbreé van zalm en paling met een gel van tomaat en een krokant van kappertjes

Carpaccio van biet met sla, granaatappel en een kruidendressing (vega)

Soep van vergeten groenten met een pittige crème fraîche (vega)

Antipasti Plezant, lekkere combinatie van vis- en vleeswaren

Klassieke carpaccio met een truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Tussengerecht

Verrassing van de kok...

Hoofdgerechten*

Gebakken eendenborstfilet met een sinaasappel-honingsaus

Hertenbiefstuk geserveerd met een rode wijn cranberrysaus

Surf en turf tournedos met gamba's en een Madeira jus (meerprijs 4,00)

Ribroast van Gaasterlands Kruiden Varken met uienmarmelade

Zalmmoot met een geitenkaas roomsaus en cranberrycompote

Zeebaarsfilet op de huid gebakken met een antiboise

Groententaart van wintergroenten en gorgonzola (vega)

King Oyster gevuld met geitenkaas, walnoten, zongedroogde tomaat en honing (vega)

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een garnituur van diverse aardappelen en groente.

Dessert

Speculaas parfait met klets koppen

Monchoutaart met crispy bodem en een bolletje ijs

Chocolade Brownie met vanille-ijs

Kaasplank, 5 soorten kaas met krentenwegge en appelstroop voor min. 2 personen

Granddessert voor 2 personen

4 gangen Kerstmenu 29,50*

*bestaande uit voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert naar keuze.