



Van harte welkom bij restaurant 't Molenhuys !

Culinair genieten van zeer smaakvolle en mooie gerechten, begeleidt door fantastische wijnen en dat alles in een zeer gastvrije en sfeervolle omgeving; dat is in 1 zin waar een diner bij restaurant 't Molenhuys voor staat.

In de modern-Frans Belgisch georiënteerde keuken van 't Molenhuys koken wij met veel passie en liefde voor het vak; creatief, smaakvol, mooie bordopmaak en enkel en alleen verse ingrediënten. Onze menukaart wordt gedurende het jaar aangepast aan de seizoenen. De uitgebreide en toegankelijk geprijsde wijnkaart bevat wijnen uit zowel de oude als de nieuwe wijnwereld, waarbij ook minder bekende landen aan bod komen.

Yolande en Jos Vesters

WINTER MENU

tartaar van zalm - ingelegde groenten - kalamansi

Provam Alvarinho 2015, Vinho Verde - Portugal

of

huisgerookte eendeborst - rillette van eend - framboos

WG Mayschoss Nikolaus N. Spatburgunder 2015, Ahrdal - Duitsland

coquilles St. Jacques - kokkeltjes - peterseliewortel - Noilly Prat

Klaver Cellars Viognier 2016, Olifants River - Zuid Afrika

of

kwartelpootjes geconfijt - Trompette de la mort - aardpeer

Jean-Paul Brun Morgon Terres Dorees 2015, Beaujolais - Frankrijk

kabeljauw - dashi - bleekselder

Luc Pirlet Reserve Chardonnay 2015, Languedoc - Frankrijk

of

hertenbiefstuk - kastanje - stoofpeer - spruit

Lagar de Pangua Autor Tempranillo 2015, Rioja - Spanje

structuren van mais - amandel - witte chocolade - bergamot

Torres Floralis Moscatel, Penedes - Spanje

of

proeverij van kazen - pruimen compote - abrikozen brood - noten

Penfolds Father Grand Tawny 10, South Australia - Australia

3/4 gangen a EUR 37/47

kaas i.p.v. dessert + EUR 4

wijnarrangement glas/bob-glas a EUR 6/3.50

CHEF'S MENU

makreel - oester - bloemkool - haringkaviaar
Tornai Premium Furmint 2015, Somlo-Hongarije

tartaar van Hereford rund - wintergroenten ingelegd en gerookt - zwarte olijf
WG Mayschoss Fruhburgunder 2015, Ahrdal - Duitsland

Bisque van Waddenzeegarnalen

coquilles St. Jacques - kokkels - scheermes - garnaaltjes - gestoofde prei - schuim van dashi
Castelo de Medina Vendimia Seleccionada Verdejo 2014, Rueda - Spanje

hazenrugfilet - wildstoof - knolselder in al zijn vormen - rode kool
Monte del Fra Ripasso della Valpolicella 2015, Verona - Italie

pure chocolade - zwarte kers - roze peper
Casa de la Ermita Monastrell Dulce 2015, Murcia - Spanje

5/6 gangen a EUR 55/65
kaas i.p.v. dessert + EUR 4
wijnarrangement glas/bob-glas a EUR 6/3.50

A LA CARTE

VOORGERECHTEN EUR 13

tartaar van zalm - ingelegde groenten - kalamansi

makreel - oester - bloemkool - haringkaviaar

huisgerookte eendeborst - rillette van eend - framboos

tartaar van Hereford rund - wintergroenten ingelegd en gerookt - zwarte olijf

pompoen - geitenkaas - hazelnoot - venkel

SOEPEN EUR 8

Bisque van Waddenzeegarnalen

wildbouillon - eigen vlees - cantharellen

TUSSENGERECHTEN EUR 13

coquilles St. Jacques - kokkeltjes - peterseliewortel - Noilly Prat

kwartelpootjes geconfijt - Trompette de la mort - aardpeer

prei - Shiitake - knolselder - gepofte rijst

HOOFDGERECHTEN EUR 23

kabeljauw - schuim van dashi - bleekselder

hertenbiefstuk - kastanje - stoofpeer - spruit

hazenrugfilet - wildstoof - knolselder in al zijn vormen - rode kool

springroll - courgette - aubergine - paddestoelen

DESSERT EUR 9

structuren van mais - amandel - witte chocolade - bergamot

pure chocolade - zwarte kers - roze peper

KAAS EUR 13

proeverij van kazen - pruimen compote - abrikozen brood - noten