

Menukaart

Drie / vier gangen keuzemenu

Sharing diner

Raedtskelder menu

DE RAEDTS
KELDER

Drie / vier gangen keuzemenu

U kiest vooraf een gerecht uit 'Voorgerechten 1', een gerecht uit 'Voorgerechten 2', (bij vier gangen één gerecht uit Tussengerechten) , twee hoofdgerechten en een dessert.



Voorgerechten 1

Indische currysoep
met garnituur van gamba en lente-ui

Italiaanse tomatensoep
met room en basilicumpesto

Oosterse runderbouillon
met rundvlees en taugé

Bospaddenstoelensoep
met beukenzwam en peterselie

Courgette-komkommersoep
met verse groenten



Voorgerechten 2

Carpaccio
van weiderund met truffelmayonaise,
spekjes, rode ui, bieslook, kappertjes, rucola
en Parmezaanse kaas

Crostini di Parma
getoast brood met Parmaham,
basilicumpesto en Parmezaanse kaas

Gerookte eend
gerookte eendenborst met gestoast brioche
brood, compote van rode uien, walnoten en
veldsla

Gambakoekjes

huisgemaakte gambakoekjes met een
oosterse groentensalade, pinda's en licht
pikante chilisaus

Oosters gemarineerde zalm
gemarineerde zalm met een oosters tintje,
geserveerd met een krokant van papadum
wasabi-mayonaise en furikake

Rundertartaar
verse rundertartaar met gepickelde radijs,
rode ui en bloemkool, geserveerd met
kwartel-ei en krokante kappertjes, afgemaakt
met truffelmayonaise

Zalmtartaar
tartaar van verse gerookte zalm met
een gemarineerde gamba en een
limoenmayonaise

Bietencarpaccio 
carpaccio van bieten met een stroop van
appel en aceto Balsamico, geitenkaas,
walnoten en rucola

Bruchette 
getoast brood met een salsa van
tomaat, mozzarella en basilicum

Quinoasalade 
quinoasalade met geroosterde
groenten en Franse dressing

Drie / vier gangen keuzemenu



Tussengerechten

Parelgort risotto

parelgort risotto met doperwten

Spoorn

wisselend met het seizoen

Crostini

duo van crostini: één met tomaat, mozzarella, en basilicumpesto en één met gemarineerde paddenstoel met truffel en Parmezaanse kaas

Paté van geitenkaas

huisgemaakte paté met geitenkaas, gele en rode biet, walnoot met een salade van spinazie, krokant van brioche en compote van rode ui

Romige parelgort

truffel parelgort en een tempura van oesterzwam

Varkenshaas

gebakken varkenshaasmedaillons met mashed patato, seizoensgroenten en een champignon-roomsaus

Kabeljauw filet

gebakken kabeljauwfilet op parelgort-citroenrisotto en een venkel compote

Kip Milanese

op lage temperatuur gegaarde kipfilet, gemarineerd met pesto en gegratineerd met mozzarellakaas, geserveerd met een romige fregola pasta

Vietnamese curry

huisgemaakte curry met malse gemarineerde kip, oosterse groenten en basmatirijst

Dorade

doradefilet met een crème van aardappel en knolselderij, gebakken beukenzwammetjes, salade van babyspinazie en beurre blanc

Sukade

gestoofde sukade, geglaceerd met eigen jus, romige aardappelpuree met doperwten en pea cress

Groentestoof 🌿

huisgemaakte groentestoof met tomaat en specerijen, geserveerd met geroosterde pompoen en Marokkaanse bulghur

Vietnamese curry 🌿

huisgemaakte curry met geroosterde pompoen, oesterzwam en basmatirijst

Ravioli 🌿

vegetarische ravioli, gevuld met feta en spinazie, verse salsa van semi-gedroogde tomaten, basilicum en olijven



Hoofdgerechten

Boeuf Bourguignon

klassieke stoofschotel van rundvlees, met heerlijke specerijen en verse groenten, geserveerd met een romige aardappel mousseline

Diamanthaas

rosé gebraden diamanthaas met seizoensgroenten en aardappelgarnituur, afgemaakt met een klassieke jus

Zalmfilet

gegrilde zalmfilet met Sardijnse fregola, tomatensaus en een compote van courgette en ui

Drie / vier gangen keuzemenu



Burger en zo...

Runderburger

verse runderburger met tomatensalsa, augurkenrelish, uienringen en frites

Oosterse kippendij

heerlijke huisgemaarineerde kippendijen, geserveerd met gebakken basmatirijst met verse oosterse groenten

Fish en chips

gefrituurde kabeljauwfilet, geserveerd met gepickelde groenten en frites

Kekburger

huisgemaakte burger op basis van kikkererwten met koriander, diverse specerijen en frites

Kalfsburger

verse burger met parmezaan en gedroogde tomaat, truffelmayonaise en frites

Orange chicken

gepaneerde kippendij, gelakt met een huisgemaakte sinaasappelsaus, sesam, gebakken basmatirijst en oosterse groenten



Dessert

Brownie met ijs

chocolade brownie met vanille-ijs en karamelsaus

Bruidstaart (- € 2)

Panna cotta

smaak wisselt met het seizoen, geserveerd met een bijpassende sorbet

Tiramisu (+ € 1)

huisgemaakte hazelnoot tiramisu

Grand dessert (+ € 2)

een proeverij van verschillende huisgemaakte desserts

Eton mess

gemaarineerd rood fruit, luchtige witte chocolademousse, compote van rood fruit en merengue

Samen delen en genieten

Sharing diner 1

Charcuterie

diverse soorten vleeswaren

Seizoenssoep

soep van het seizoen met een passend garnituur

Cesar salade

knapperige sla met Parmezaanse kaas, ei en croutons

Huisgemaakte bruschetta

twee bruschetta: één klassiek met tomaat, basilicum en tonijnsalade en één met een topping van het seizoen

Brood en smeersels

vers desembrood met kruidenboter en tapenade

Runderburger

runderburger op een brioche broodje met tomatenrelish

Gemarineerde runderbavette

huisgemarineerde bavette met puree van aardappel en knolselderij en een truffeljus

Visstoof

midden-oosterse vis-stoofschotel op basis van tomaat en specerijen met verse groenten

Frites met mayonaise

Huisgemaakte desserts

Sharing diner deluxe

Steak tartaar

tartaar van Hollands rund met een mayonaise van gerookt spek en thijm, huisgepickelde groenten en een kwarteleitje

Gambakoekjes

huisgemaakte gambakoekjes met een crème van pompoen en serehen en chili-sesam dip

Salade met quinoa

quinoa salade met gedroogde tomaat, geroosterde groenten met citrusdressing en feta kaas

Oosterse currysoep

licht pittige currysoep met taugé, lente-ui en kip

Charcuterie

diverse soorten vleeswaren

Diamanthaas

gebakken diamanthaas met pommes marcaire en een compote van courgette en uien, afgemaakt met eigen jus

Kabeljauw

kabeljauwfilet met fregola en een saus van semi-gedroogde tomaat en paprika

Paddenstoelenlasagne

huisgemaakte paddenstoelenlasagne met een truffel-bechamelsaus

Oosterse kip

krokante kip, huisgemaakt met een sinaasappel saus

Rozemarijn aardappels

roseval aardappelen uit de oven met rozemarijn en Parmezaanse kaas

Huisgemaakte desserts

Specialiteiten van het huis

Raedtskelder menu

Voorgerechten

Rundertartaar

vers rundertartaar met een mayonaise van gerookt spek en thijm, huisgepickelde groenten, kwartelei en een krokant van Parmezaanse kaas

Gemarineerde gamba

gemarineerde gamba met een crème van pompoen, zoetzure pompoen, beukenzwam en een klassieke citrus vinaigrette

Hoofdgerechten

Diamanthaas

gebraden diamanthaas met een compote van ui en courgette, aardappelgarnituur en een saus van rode wijn

Vis van het seizoen

met een puree van aardappel en knolselderij, een lauw-warme salade van knolselderij en een paddenstoelen beurre blanc

Dessert van de chef

huisgemaakt dessert van het seizoen

Raedtskelder menu deluxe - winter

Dit menu heeft geen keuzeopties. Op de dag zelf kan het hoofdgerecht gekozen worden.

Voorgerecht

op lage temperatuur gegaarde gambatartaar met een salade van pastinaak, tempura van gamba en een vinaigrette van dragon afgemaakt met een krokant van pastinaak

Hoofdgerecht

gebakken kabeljauwrugfilet met truffelpolenta, crème van aardpeer, salade van aardpeer, afgemaakt met beurre blanc van gedroogde paddenstoelen

runderlende met gebakken gepofte aardappel met tijm en gedroogde tomaat, gekonfijte witlof, geroosterde beukenzwam en een jus van rode port en zwarte knoflook



rouleaux van gele biet, spinazie en geitenroomkaas met een salade van rode biet, compote van rode ui, gepickelde rode ui, afgemaakt met krokante uienringen en veldsla



stoofschotel van pompoen met gnocchi, geroosterde venkel, gemarineerde paddenstoelen, tempura van oesterzwam en krokant van Parmezaanse kaas

Dessert

gepocheerde peer, gevulde met een crème van amandel, huisgemaakte amandel moelleux, whisky-karamelsaus en krokant van amandel

Specialiteiten van het huis

Raedtskelder menu deluxe - zomer

Dit menu heeft geen keuzeopties. Op de dag zelf kan het hoofdgerecht gekozen worden.

Voorgerecht

licht gerookte kalfsrosbief met een salsa van maïs en rode ui, gebrande babymaïs, krulandijvie en een tuinkruiden mayonaise



rouleaux van gele biet, spinazie en geitenroomkaas met een salade van rode biet, compote van rode ui, gepickelde rode ui, afgemaakt met krokante uienringen en veldsla

Hoofdgerecht

gegrilde doradefilet met gnocchi, verse antiboise van tomaat en olijf, compote van geroosterde witte ui en courgette en een licht pikante rode paprikacoulis



stoofschotel van pompoen met gnocchi, geroosterde venkel, gemarineerde paddenstoelen, tempura van oesterzwam en krokant van Parmezaanse kaas

op lage temperatuur gegaarde varkensfilet, met krokant buikspek, crème van doperwten, sous-vide gegaarde peen en een zachte jus van tijm

Dessert

panna cotta van passievrucht, geglaceerd met witte chocolade, gel van mango pistache sponge cake en mango-sorbet ijs