

Menu de Heerlijkheid

Voorgerechten



Carpaccio

bol met rucola, morillesdressing
oude kaas en krokante aardappel

Sashimi van zalm

Met wasabi, soyasaus en
sesam krokant

Champignon Dordogne

In tempura beslag gebakken
champignons met romige knoflooksaus



Blauwe kaas met Beluga

linzensalade, peterselie-olie,
radicchio rosso en zwarte
olijvenkruim



Pompoensoep

met gele curry, kokosmelk en
pompoenpitjes



Hoofdgerechten



Gebakken gamba's

geserveerd met lintpasta, aioli en
fijne groente

Paddenstoel burger

geserveerd met abrikozen ketchup,
Romaine sla, bataat aardappelfriet
en bio bierbostelbrood



Kipsaté van de grill

geserveerd met atjar, kroepoek
en frietjes

Ossenhaaspuntjes

geserveerd met peperjus,
frietjes en salade

Maïskip suprême

geserveerd met bloemkool risotto,
beurre noisette en gebrande prei

Desserts



Warme chocolade taartje

geserveerd met walnootijs

Omelet Sibérienne

ook wel baked Alaska genoemd,
geserveerd met kersen

Tuintje 'Heerlijkheid'

specialiteit van de Chef

Riz Condé

met compote van mango, perzik
en vanille ijs

Kaasplateau

geserveerd met kletzenbrood



Afternoon High Tea arrangement vanaf € 29,95 p.p.

www.heerlickheijdvanermelo.nl

Een High tea arrangement bij de Heerlickheijd van Ermelo is echt een feestje. Een tafel vol lekkers, goed gezelschap en een prachtige locatie!

- *Te reserveren vanaf 2 personen*
- *Genieten tussen 14.00 tot 16.30 uur*
- *Onbeperkt thee*
- *Diverse soorten cake, muffins, scones, marmelade, clotted cream, petit glacés, roomboterkoekjes en bonbons*
- *Glas Jus d'orange*
- *'Torenaertjes', mini petit fours en slagroomsoesjes*
- *Sandwich met eiersalade en tuinkers*
- *Sandwich met boerenham en mosterd*
- *Hartige 'Heerlickheijd' quiche*
- *Uit te breiden met: Een 'Grand' petit four (€ 2,- p.p.), sandwich met gerookte zalm (€ 2,- p.p.) kop koffie i.p.v. thee (€ 2,- p.p.), glas bubbels (€ 6,00 p.p.)*

