

DOK HORECA

DRIE-GANGEN VOORDEELMENU - € 29,50

VOORGERECHTEN

al onze voorgerechten worden geserveerd met brood, kruidenboter en tapenade

- ✓ Tomatensoep van Pommodori tomaten met basilicum-knoflookcrème
- Romige vissoep met een garnituur van gerookte zalm en Noorse garnaltjes
- Pompensoep met een garnituur van gepofte paprika en pompoen en blokjes zacht gegaard buikspek
- Carpaccio van Herefords rund met truffelmayonaise, pijnboompitjes, kruidig kaaskoekje, zongedroogde tomaatjes en geraspte overjarige kaas van Mertens
- Met mosterd en kruiden gemarineerde zalm met zoetzure radijsjes en komkommer, kerrie mayonaise en een garnalenbitterbal
- ✓ Salade met gegratineerde geitenkaas van de Bokkensprong, kroketje van geitenkaas, walnoten, toast van kletzenbrood, vijgencompote en honing-mosterdcreme

HOOFDGERECHTEN

al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, aardappeltjes uit de oven en salade

- Rundermedaillons omwikkeld met pancetta, geserveerd met seizoensgroenten en pepersaus
- Varkenshaas gevuld met boerenbrie geserveerd met seizoensgroenten en champignonroomsaus
- Wildstoofpotje met winterse groenten, afgemaakt met bockbier en een wild bitterbal
- Op de huid gebakken zalm met een saus van saffraan
- Vis van de dag - dagverse vis geserveerd met seizoensgroenten en Hollandaisesaus
- ✓ Tortellini gevuld met bospaddenstoelen, romige truffelsaus met oude kaas, gemarineerde paddenstoelen, aubergine compote en truffel kroepoek

DESSERTS

- Drie bollen vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom
- Koffie compleet - koffie/thee/cappuccino met twee huisgemaakte dessert items
- Mousse gemaakt van Bacchus Kriekenbier met kersencompote en yoghurtijs
- Crème brûlée met karamelijs, karamelsaus en slagroom
- Kaasplankje - drie soorten kaas van kaasboerderij Mertens met spicy chutney van peer, oerbrood en walnoten
- Dessert DOK6 - proeverij van al het lekkers wat DOK6 te bieden heeft