



restaurant 't Sluisje

Chef's Specials

wekelijks wisselend

Herfst-salade met gebakken paddenstoelen 15,50
geitenkaas/geroosterde pompoen & cranberry dressing

Enchiladas met kip 16,50
komkommer-mango salade & guacamole

Zeebaars met groene asperges 17,50
aardappelgratin & rode pesto saus

*Geniet van een twee (27,50) of drie (34,50) gangen menu
met een vers afgebakken broodje met aioli en tapenade vooraf*

Voorgerecht met keuze uit

*Langzaam gegaarde kalfsstoof met guasacaca –
mais crème/little gem & adobo saus*

of

*Bouillon van tomaat en kaneel met rivierkreeft –
oude kaas crème/lavas olie & dukkah*

Hoofdgerecht met keuze uit

*Gegrilde dry aged black angus rib eye met een pavé van Langedijker muizen –
bloemkool crème/pompoenflan & mosterdjus*

of

*Canadese kreeft met aardappelmousseline –
groene asperges/zeekraal/chips van zoete aardappel & hollandaise saus*

Dessert

*Citrus Royale – bavarois van bloedsinaasappel/gekonfijte kumquat/
sinaasappelstroop/citrus panna cotta/kruim van spritsen & lemon cheesecake ijs*