

Wolfslaar à la carte kaart

Voor- en tussengerechten

Krab & kalf € 31,00

Noordzee krab / krab uit de Barentssee / kalfsstaart / koriander olie / gerookte piment



Biologische Shetland zalm € 26,00

Huisgerookt en verse tartaar aan tafel gerookt / gepocheerd kwarteleitje / waterkers / haringkaviaar



Zeeuwse wilde oesters € 21,50

Creuzes uit het Grevelingen meer / gegratineerd in de schelp / spinazie / Indische specerijen / luchtige Hollandaise

Hoofdgerechten

Tongschar € 32,00

Gegrild / Duke of Berkshire varken / prei / truffel



Rogvleugel & langoustine € 34,00

Rogvleugel op de graat gebakken / hachi langoustine / bulgur / boksoy / langoustine karamel



Tamme duif & ganzenlever € 36,00

Op lage temperatuur gegaard / ganzenlever / schorseneren / bundel zwammetjes / rilette van het pootje



Proeverij van Beter Leven kalf € 35,00

Filet gepocheerd in truffel extract / groenten Wolfslaar moestuin / krokant gebakken zwezerik / gegrilde kalfstong / truffel crème saus

Optioneel aan tafel truffel geschaafd, € 3,75 per gram.

Nagerechten

Selectie kaas € 19,00

Uit dit seizoen voor ons gerijpt door affineurs / met notenbrood / bijpassend garnituur



Proeverij van kaas € 26,00

3 kazen / 3 wijnen / met bijpassend garnituur



Karamel & noten € 16,00

Diverse structuren / praliné / krokante chocolade mousse / toffee



Schone van Boskoop & vanille € 16,00

Appel gekarameliseerd / parfait vanille / foelie / crème platte kaas / koekkrumels

Bij alle gerechten serveren onze sommeliers graag een bijpassende wijn per glas.