

Signature menu van Maarten Camps

Krab & kalf

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



Zeeuwse wilde oesters

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



Tongschar

Gegrild / Duke of Berkshire varken / prei / truffel



Tamme duif & ganzenlever

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



Selectie kaas

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



Schone van Boskoop & vanille

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

Zes gerechten € 85,00, bijpassend wijnarrangement € 50,00

Alle gerechten



Vijf gerechten € 75,00, bijpassend wijnarrangement € 40,00
Krab / oesters / tongschar / tamme duif / Schone van Boskoop



Vier gerechten € 65,00, bijpassend wijnarrangement € 35,00
Krab / tongschar / tamme duif / Schone van Boskoop

Dagelijks wisselend driegangenu

Keuze van de chef

€ 45,00

bijpassend wijnarrangement € 25,00

Bij Wolfselaar werken wij zoveel als mogelijk met groenten uit eigen tuin.

Wat op dit moment klaar is, wordt geoogst of winterklaar gemaakt.

U kunt daarbij denken aan het oogsten van pompoenen en knolselderij of het onder een dikke laag aarde met stro bewaren van aardappels, pastinaken, peterseliewortel en witlof.

Zolang de vorst niet in de grond zit genieten we van schorseneren, winterpeen en prei.

In de kas hebben we nog postelein en kruiden uitgezaaid.

De menu's serveren wij wanneer alle gasten hieraan deelnemen.

Heeft u speciale (dieet)wensen, laat het ons weten.

Het Signature menu is tevens het Jeunes Restaurateurs d'Europe Menu.