

valk exclusief hotel Utrecht

Amuse

Lolly met een farce van boerderijkip omhuld met ruby chocolade

Voorgerechten

Carpaccio van Black Angus

Truffel-aïoli | lente-ui | rucola | pijnboompitten | gedroogde tomaatjes | Beemster XO

Tonijn tataki

Kingcrab | watermeloen gemarineerd in ponzu | rode peper-mango gel | mierikswortel crème | klaverzuring | zeekraal | wasabi spongecake | krokant van savoieekool

Guirlande ✓

Crème van geroosterde knol en spinazie | zoetzure gele biet | macadamia | krokant van biet | kervel- emulsie | Oost-Indische kers

Tussengerechten

Ossenstaartsoep

Rilette van ossenstaart | bloemspruitjes | runderbouillon | krokant van eekhoortjesbrood | gele wortel

Ravioli cantharel ✓

Eryngii schijfjes | hazelnoot boter | krokante salie | morille roomsaus | Pecorino kaas

Hoofdgerechten

Duo van hert

Gestoofde hertenprocureur | hertenrugfilet | venkel-pompoen crème | geroosterde kastanjes | jus van sherry en cranberry | kweepeer compôte

Tournedos

Pastinaak crème | cantharellen | kalfszwezerik | sinaasappel kruim | Bordelaise jus

Black cod

Miso marinade | mini paksoi | gemarineerde shiitake | scheermes | zwarte curry spongecake | saus van sereh

Zeetong (meerprijs € 11,50)

Hollandse garnalen met zeekraal | sinaasappel mousseline | limoen | tartaarsaus

Cannelloni ✓

Tofu | jonge geitenkaas | kousenband | groene asperges | krokante rijst | doperwtten-mint crème | consommé van dragon

Pre dessert

Scroppino (meerprijs € 6,50)

Champagne | vodka | yoghurtijs | frambozen likeur

Dessert

Chocolate 'V'

Kaasplankje (meerprijs € 4,50)

Selectie van verschillende seizoenskazen | vijgen-amaretti confituur | dadel-noten brood

