





**DE NACHTEGAAL**  
★★★★  
restaurant

# Chef's "Herfst Wildmenu"

*Vanaf 12:00 uur verkrijgbaar voor € 35,00*

**Vers wild uit de Bollenstreek van "Poelier van Dongen"**

## **Amuse**

Om de smaak iets op te wekken en uw zintuigen te prikkelen

## **Voorgerecht**

### **Huis gerookte hertenbiefstuk**

Koud gerookte hertenbiefstuk op een winterse salade met cranberries, pijnboompitten, frambozendressing en een mousse van foie gras

## **Hoofdgerecht**

### **Hazenrugfilet**

Rose gebraden hazenrugfilet in een "Grand-Veneursaus" op smaak gebracht met bosbessen en cognac

## **Dessert**

### **Nachtegaal herfst dessert**

Met de smaken van mascarpone, kersen, amandelen en tonkabonen

### **De gerechten zijn ook los verkrijgbaar :**

Voorgerecht : € 11,75

Hoofdgerecht : € 21,50

Dessert : € 8,50

Wilt u een ander wildsoort buiten de kaart om proeven?, vraag onze chef-kok naar de mogelijkheden.

Vegetarisch menu en product informatie / herkomst zie achterkant van de kaart  
Allergenen ? Vraag advies aan onze chef-kok Chris Jager of onze sous-chef Michael Kloek



## DINER

*Verkrijgbaar tot 22:00 uur*

### Voorgerechten

3 soorten brood met licht gezouten boerenroomboter, aioli en tapenade	€ 5,50
Soep van de dag met stokbrood en boter	€ 5,50
Gerookte zalm en gerookte IJsselmeerpaling geserveerd met een crème van mierikswortel	€ 11,50
Carpaccio op de wijze van "De Nachtegaal"	€ 10,50
Jamon iberico "Bellota grand reserva" – 38 maanden gerijpt	€ 11,75
Gebakken grote garnalen in knoflookolie	€ 11,50
Plankje met Spaanse en Italiaanse bites met coppa stagionata, prosciutto, serrano- en ibericoham	€ 11,75
Konijnenbout gestoofd in Belgisch bier met een frisse salade van rode kool en Granny Smith	€ 10,50

### Hoofdgerechten

Ossenhaas biefstuk "Loei Goed" met braadjus - 180 gram	*	€ 18,50
Pikante spareribs met Amerikaanse cowlslaw	*	€ 16,50
Iberico varkenshaas medaillions met een romige saus van bospaddestoelen	*	€ 16,50
Gegrilde zalmoot met een blanke botersaus	*	€ 15,50
Kipsaté met kroepoek en mini loempiaatjes	*	€ 12,50
Saté van ossenhaas in teriyakisaus	*	€ 17,00
Wienerschnitsel (varkensvlees)	*	€ 13,50

*\* maak zelf uw keuze voor uw bijgerechten*

### Bijgerechten

Frites met mayonaise	€ 3,50
Gemengde salade	€ 4,00
Gebakken champignons	€ 3,00
Gebakken aardappels	€ 3,50
Gebakken uien	€ 1,75
Pepersaus	€ 2,00
Satésaus	€ 2,00
Gemengde seizoensgroenten	€ 3,50



## DINER

*Verkrijgbaar tot 22:00 uur*

### Gerechten van het seizoen

*(inclusief een bijpassend garnituur)*

Boeuf Bourguignon van Schots runder short-rib met een aardappel-knolselderijpuree en zwarte truffel	€ 21,50
Rosé gebraden tamme eendenborst met gebakken rilettes van de bout, met een saus van eekhoorntjesbrood en Pedro Ximénez	€ 21,50
Kabeljauwfilet met mosselen en garnalen in bearnaisesaus op een aardappelpuree met lenteui	€ 20,50

### Nachtegaal Specials

*(inclusief een bijpassend garnituur)*

Visschotel met diverse Noordzeevis van visspecialist Baaij uit Lisse	€ 27,50
Kreeft - 500 gram - in garnalensaus	€ 32,50
Exclusieve botermalse tournedos van het "Black Angus" rund uit de USA - 220 gram geserveerd met gebakken paddenstoelen en een jus van Madeira en morilles	€ 28,50

### Maaltijdsalades

Oosterse salade met gewokte ossenhaaspuntjes met een dressing van teriyakisaus	€ 18,50
Hollandse salade met gemarineerde en gegrilde kipfilet, bacon, ei en kaas	€ 14,50
Salade met gerookte zalm, ei en mierikswortelcrème	€ 16,50

### Desserts

Grand dessert "Du Chef"	€ 9,50
Nougatine ijsmousse, crème brûlée en mandarijnpertjes gemarineerd in "Mandarine Napoleon" likeur	€ 8,50
Dame Blanche met warme chocoladesaus	€ 6,50
Vruchtenijs met verse vruchten	€ 6,50
Boerenkaasplankje met kazen van de Boerderijwinkel "Elsbroekerwei" uit Hillegom geserveerd met een glaasje Château de Beaulon	€ 12,50
Koffie met mignardises of een likeur	€ 8,50



**DE NACHTEGAAL**  
★★★★  
restaurant

# VEGETARISCH MENU

*Verkrijgbaar tot 22:00 uur*

## Voorgerechten

Paddestoelenbouillon met verse tuinkruiden en een vleugje "Pedro Ximénez"	€ 5,50
Salade met geitenkaas en honing, walnoten, vergeten groente en een kruidencrostini	€ 8,50

## Hoofdgerechten

Tortellini met truffel, een romige saus, geraspte gruyère, gegrilde pompoen en knolselderij	€ 17,50
"Jalfrezi" Indiase groentecurry geserveerd met kruidige couscous op smaak gebracht met "Ras el Hanout"	€ 17,50

## Voor in uw agenda:

Elke 1e vrijdag van de maand

### "CHRIS' VISMARKT"

Verse vis op crushed ijs van visspecialist Baaij uit Lisse

**Bel en reserveer uw gewenste vis keuze**

Elke laatste zaterdag van de maand

### "DINER DANSANT"

A la carte dineren met live muziek, vanaf 19:00 uur

**Reserveer uw tafel en geniet van de sfeervolle avond**

**Voor meer informatie : zie onze website – [www.nachtegaal.nl](http://www.nachtegaal.nl)**