

DE NACHTEGAAL

★★★★
restaurant

Oudjaarsdag 2017
31 december 2017

Keuken geopend tot 21:00 uur





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