

Zomermenu Tollius

25 juli tot en met 15 augustus.

Voor deze weken hebben we gerechten geselecteerd die bestaan uit lichte en frisse ingrediënten. Lekker voor op het terras, maar natuurlijk ook voor in het restaurant. Deze zomer hoef je dus niet ver weg om het vakantiegevoel te krijgen. Bij ons ben je al een beetje op vakantie! Zoek een mooi aperitief uit bij de mondvermaakjes en stel zelf je menu samen. We adviseren je graag over de zomerse wijnen die we speciaal voor deze weken geselecteerd hebben.

Barry & Team Tollius

mondvermaakjes

grote garnaal in tempura met misodressing
rillette van Limburgs varken met zuur en crostini's
witlofsoep met dragon

Stel zelf je menu samen uit onderstaande gerechten:

gebrande zalm met dashi en haringkaviaar

bieslook, gember, komkommer, yuzu

opgerolde runderlende van de warme steen

savora mosterd, rucola, basilicum, aceto balsamico
(vers geschaafde truffel +3,- p.p.)

groene asperge met zomertruffel en bechamel

eidooier, ziltige groenten, sjalot

kabeljauw met tomaat en artisjok

mossel, kerrie, zeevenkel

hardewijkse eend met pastilla

amandel, kers, radijs, rode biet

3 gerechten € 36,50

4 gerechten € 43,50

5 gerechten € 47,50

Om af te sluiten heb je de keuze uit:

kaas van de kaaswagen € 13,50

druiven, vijgencompote, notenbrood

zomers taartje met witte perzik € 9,00

bastogne, limoen, aardbei, blauwe bes, framboos