

— CHEF'S MENU —

Gerrit's Restaurant

— KEUZEMENU —

— GERECHTEN VAN HET SEIZOEN —

Voorgerechten

SALADE GEMARINEERDE ASPERGES

parmaham, walnoten, mesclun

GESTOOMDE MAKREEL

zoetzure rode ui, komkommer, little gem van de grill

CARPACCIO VAN OESTERZWAM 🍄

gebrande enoki, cipolline Borettane, balsamico

GEROOKTE KIP COCKTAIL

granaatappel, Granny smith, kerriemayonaise

Tussengerechten

ROMIGE ASPERGESOEP 🍄

beenham, bosui (vegetarisch mogelijk)

POMODORI TOMATENSOEP 🍄

croustons, gehaktballetjes (vegetarisch mogelijk)

ZOETE AARDAPPELSOEP 🍄

gebakken uitjes, kokosroom

NOORDZEE VISSOEP

schol, mosselen, bieslook

Nagerechten

CRÈME BRÛLÉE

room, gekarameliseerde suiker

PANNA COTTA

aardbeien, witte chocolade

HEMELSE MODDER

pure chocolade, vanillesaus, krokante amandelen, slagroom

DE VERLEIDING

vanille roomijs met Baileys, slagroom, stroopwafel

SCROPPINO

citroen sorbetijs, wodka, prosecco

— KEUZEMENU —

— GERRIT'S KLASSIEKERS —

Voorgerechten

CARPACCIO

Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise

HAM & MELOEN

rauwe ham

HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL

whiskeysaus

CAMEMBERT 🍄

warm uit de oven, Monegaskische uitjes

Hoofdgerechten

SCHNITZEL

seizoensgroenten, champignonsaus

KIPSATÉ

atjar, kroepoek, gebakken uitjes, satésaus

VARKENSHAAS

seizoensgroenten, champignonsaus

DORADEFILET

Antiboise, doperwten crème

TRUFFELPASTA 🍄

truffel, Parmezaan

alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

Nagerechten

GERRIT'S SORBET

diverse soorten sorbetijs, vruchten, slagroom

DAME BLANCHE

vanille ijs, chocoladesaus, nootjes

Heeft u een allergie? Scan de QR-code voor onze allergenenkaart.



Tussen, hoofd en nagerecht	3-gangen	36,50 per persoon
Voor, hoofd en nagerecht	3-gangen	39,50 per persoon
Voor, tussen, hoofd en nagerecht	4-gangen	41,50 per persoon



VAN DER VALK

HOTEL NULAND 'S-HERTOGENBOSCH

verrassend vanzelfsprekend