



## Menu's

De hospitality van Golf- en Businessclub De Scherpenbergh is een begrip in de wijde omgeving. Onze keuken en restaurant bieden een keur aan menu's, die voorzien kunnen worden van een persoonlijk karakter.

<b>Menu I</b>	€ 32,50 per persoon
<p>Runder carpaccio  <i>vergezeld van gebruieneerde pijnboompitjes met rode ui, verse Parmezaanse kaas en pesto.</i></p> <p>Entrecote  <i>Van de gril met tomaten ratatouille, knol crème en portjus.</i></p> <p>of</p> <p>Zalmfilet  <i>Gebakken zalm met tagliatelle, gegrilde groente en noilly prat saus.</i></p> <p>Tiramisu  <i>Huisgemaakt met chocolade saus, crème brûlée ijs en geslagen room.</i></p>	
<b>Wijnsuggestie</b>	
Argentinië. Salentein Reserve Chardonnay 2008/2009 Goudgeel, zacht en elegant met een ronde afdronk	€ 24,75
Argentinië. Salentein Malbec 2006/2007 Houtgerijpt, stevig en vol van smaak	€ 24,75
<b>Menu II</b>	€ 34,50 per persoon
<p>Vitello Tonato  <i>dun gesneden kalfsvlees met tartaar van tonijn en rucola.</i></p> <p>Zeebaars met Gamba's  <i>Op de huid gebakken zeebaars met in knoflook gebakken gamba's op pasta met choronsaus.</i></p> <p>of</p> <p>Ossenhaas  <i>Van de gril met koningsoesterzwam, roseval en rode wijnsaus.</i></p> <p>Spekkoek, chocolade en ijs  <i>Spekkoek, warm chocolade taartje, brownie en vanille ijs.</i></p>	
<b>Wijnsuggestie</b>	
Frankrijk. Pouilly Fumé AC 2007/2008 Lichtgele iets vette wijn met een elegante afdronk	€ 26,50
Italië. Moltepulciano d'Abruzzo Ilico Dieprode wijn met een stevige balansvolle smaak	€ 25,75



### Menu III

€ 36,50 per persoon

Zeebaars op de huid gebakken  
*met krab ravioli en langoustine bisque en een wolk van steranijs.*  
Rode mul en zalm  
*Op de huid gebakken zalm en gepocheerde mul met  
kruiden risotto mikado van groente en groene dille saus.*  
of  
Lamsrack en kalfslende  
*Gebakken lam en gegrilde lende  
met pastinaak puree, paddenstoelen en jus met morilles.*  
Frambozen taartje  
*met bramen gelei en champagne ijs.*

### Wijnsuggestie

Frankrijk. Saint Veran 2007/2008

€ 25,25

Goud gele pittige wijn met een lange frisse afdronk

Frankrijk. Château La Gorce 2006/2007

€ 25,10

Elegante en kruidige wijn met een ronde afdronk.

### Menu IV

€ 38,75

Marbré van gerookte zalm en heilbot  
*met verse kruiden crème fraîche en frisée.*  
tonijn en kreeft  
*Gegrilde tonijn, lauwwarme salade van kreeft en aardappel  
met en saus van saffraan en kruiden olie.*  
Of  
Tournedos Rossini  
*Met eendelever, truffel, port jus en gecarameliseerde appel.*  
Grand dessert  
*Diverse zoete lekkernijen warm en koud.*

### Wijnsuggestie in samenspraak met onze sommelier

4 gangen wildmenu (Vanaf 15 oktober t/m 31 januari)

Prijs op aanvraag

Herfst salade met gebakken duif en eendenlever krullen

\*\*\*\*\*

Heldere wild bouillon met kwarteleitje en tuinkers

\*\*\*\*\*

Wild trio van eend, wildzwijn en hert met shi-i-take en peterselie

\*\*\*\*\*

Warme appelstrudel met kaneel ijs en vanille saus

### Wijnsuggestie in samenspraak met onze sommelier



**Walking dinner suggesties.**

Bij deze informele vorm van dineren kunnen de gasten vrij bewegen en krijgen zij de diverse gerechten uitgereikt.

Prijs op aanvraag

Rouleaux van entrecote en lardospek met truffel mayonaise.

\*\*\*\*\*

Runder carpaccio met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en pesto.

\*\*\*\*\*

Sashimi van tonijn en zalm met wakame- en sojasaus.

\*\*\*\*\*

Gegratineerde oester met parmaham en venkel.

\*\*\*\*\*

In glas geserveerde bouillon met een gepocheerd kwarteleitje en verse tuinkers.

\*\*\*\*\*

Krokant gebakken zeebaars met knoflook kruiden risotto en kreeftenjus.

\*\*\*\*\*

Lams kotelet met truffel puree en lam jus.

\*\*\*\*\*

Medaillon van ossenhaas met bospaddenstoeltjes en een Madeira saus.

\*\*\*\*\*

Warm chocolade taartje met vanille ijs.

\*\*\*\*\*

Frambozen bavaroise met vanille saus en cassis ijs.

**Wijnsuggestie in samenspraak met onze sommelier**