



Restaurant Schokland

3-gangen Diner “Schokland Regenerated”

Het diner serveren we vanaf 17.00.

Om (uiterlijk) 19.10 uur vertrekt u naar de voorstelling.

Hele fijne avond gewenst, namens Team Restaurant Schokland !

Voorgerecht

We starten met een broodplankje; diverse broodjes met drie verschillende dips

U heeft keuze uit →

- * Broccoli soep met pesto en een huisgemaakte kaasstengel
- * In knoflookolie gebakken gamba's met een kruidige gember-chili saus
- * Rundercarpaccio met rucola, pittenmix, Parmezaanse kaas en een basilicummayonaise

Hoofdgerecht

Hierbij heeft u keuze uit →

- * Runderstoofpot met o.a. bospeen en Amsterdamse ui
 - * Eendenborst met geroosterde bospeen en een saus van sinaasappel en steranijs
 - * Gebakken doradefilet met kappertjesboter en groene groenten
 - * Groentestrudel met venkel, wortel, linzen en walnoot
- De groentestrudel wordt geserveerd met een frisse venkelsalade

Bij het hoofdgerecht serveren we een lekkere frisse salade en roseval aardappeltjes uit de oven, met mayonaise.

Dessert

Hierbij heeft u keuze uit →

- * Parfait van hazelnoot, witte chocolade, caramel en gebrande hazelnoot
- * 'Trifle' van schokkerbrok; onze huisgemaakte bosvruchten-kruimeltaart

Prijs per persoon
€ 42,50 (exclusief drankjes)