

diner

Pariljoen Sterrebos heeft als doel zoveel mogelijk in de uwen gebruikte producten zelf te verbouwen. Dit is beter voor het milieu want hoeft niet per vracht wagen vervoerd te worden en wij weten dan precies wat er met onze producten is gebeurd, van A tot Z geen bestrijdingsmiddelen, alleen groente uit het seizoen.

VOORGERECHT

Wortel	Rozenbottel en gerookte melk	8,50
Spruiten	Geit, aardappelcrème, amandel en dennennaaldolie	9,00
Rund I	Bereiding van ons eigen rund, eierdooier, augurk en kruiden	9,50
IJsselmeerbaars	Appelcompôte en crème fraîche	9,50
Biet	Paté van rozijnen, balsamicoazijn en meloeskes	8,50

HOOFDGERECHT

Witlof	Gekarameliseerde witlof, buikspek en saus met geroosterde citrus	17,50
Vis	Noordzeevis, witte bonen, aardappelkrokant en boerenkoolsaus	17,50
Rund II	Bloemkool, kastanje, aardappel en eigen jus	18,50
Paddenstoel	Aardappel, paddenstoel, doperwtten, gebruneerde boterschuim	15,50
Wild	Rode kool, aardappel-knolselderijgratin en wildjus met pure chocolade	18,50

NAGERECHT

Pompoen	Pompoentaart, koffie, pompoentoffee en yoghurtijs	7,00
Stoofpeer	Walnoot, witte chocolade en specerijenparfait	7,00
Kaas	Hollandse kazen met appelstroop	9,50

Voor erbij:

Groenten	Wintergroenten met paddenstoelen	4,50
Brood	Boter en olie	3,50
Friet	Huisgemaakte friet	3,50

MENU

De 5 mooiste gerechten van het Sterrebos	32,50
Inclusief begeleidend dranken	55,00
Inclusief begeleidend dranken zonder alcohol	49,50



Pariljoen Sterrebos heeft als doel zoveel mogelijk in de uwen gebruikte producten zelf te verbouwen.