



Voorgerechten

Torentje van komkommer en geitenkaas*

Met een dressing van wortel

€ 11,75

.....

Terrine van lamsham

Met een crème van honing en tijm en een chutney van vijgen

€ 11,75

.....

Carpaccio

Met biologische blaarkopkaas en truffelmayonaise.

€ 11,75

.....

Cocktail van Zoutkampergarnalen

Met een schuim van zwarte knoflook

€ 11,75

.....

Eten is ons **speerpunt!**



DE BASILIEK
restaurant



Soepen

Paddenstoelencrèmesoep*

Gevuld met kruidenroom

€ 6,50

.....

Krachtige kippenbouillon

Gevuld met voorjaarsgroenten en gerookte kip

€ 6,50

.....

Groninger mosterdsoep

Gevuld met droge worst en prei.

€ 6,50





Tussengerechten

Geroosterd buikspek

Met zoete aardappel en rode wijnsaus

€ 14,50

.....

Risotto*

Met rode biet en korenbloemkaas

€ 13,50

Hoofdgerechten Vegetarisch

Lasagne*

Met paddenstoelen en geroosterde knolselderij, gecombineerd met schuim van nootmuskaat.

€ 18,50

.....

Parelcouscous*

Met seizoensgroenten en een dressing van waterkers

€ 18,50

.....

Eten is ons **speerpunt!**



DE BASILIEK
restaurant



Hoofdgerechten Vis

Sliptong

Geserveerd met een groene kruidensaus.

€ 22,50

.....

Zalmfilet

Geserveerd met witte wijnsaus.

€ 19,95

.....

Vis van de afslag

Dagverse vis uit de Noordzee.

€ 19,95

Eten is ons **speerpunt!**



DE BASILIEK
restaurant



Hoofdgerechten Vlees

Saté van de haas

Atjar, kroepoek en seroendeng

€ 19,50

.....

Mixed Grill

Combinatie van rund, kip en varken

€ 21,50

.....

Tournedos

Geserveerd met rode wijnsaus

€ 25,50

.....





Houtskooloven

Specialiteiten uit de houtskooloven

Wij maken gebruik van dry-aged vlees. Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees, waardoor het een geconcentreerde smaak krijgt. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt dit speciale vlees zo lekker mals.

Ribeye

250 gram geserveerd met truffeljus

€ 25,00

.....

Entrecote

250 gram geserveerd met truffeljus

€ 25,00

.....

T-Bone

550 gram geserveerd met truffeljus

€ 32,50

.....

Eten is ons **speerpunt!**



DE BASILIEK
restaurant



Nagerechten

Kersentaartje

Met ijs van frambozen

€ 8,50

.....

Combinatie van bramen en chocolade

Met parfait bramen en merengue van Verveine

€ 8,50

.....

Crème Brûlée

Met sorbetijs van karamel

€ 8,50

.....

Grand dessert

Nagerecht voor 2 personen

€ 18,50

.....

Kaasplankje

Diverse smaken

€ 9,50

.....

Eten is ons **speerpunt!**



DE BASILIEK
restaurant