



# Dutch cuisine



## Steak Tartaar

Gecombineerd met slierten van asperge en aspergeschuim

€ 12,00

.....

## Soep van Asperge

Gevuld met huisgerookte zalm

€ 7,00

.....

## Rouleaux van Kwartel

Met asperge en truffelroomsaus

€ 14,00

.....

## Asperges

Geserveerd met boerenham en gekookt ei

€ 21,00

.....

## Dessert de Basiliek

Wisselend verrassingsdessert

€ 9,50

.....

## Volledig menu

€ 47,50

De hierboven vernoemde gerechten zijn zowel los,  
als in volledig menu, te verkrijgen.

Eten is ons **speerpunt!**



**DE BASILIEK**  
restaurant



# Chefs Menu

---

## Driegangenmenu

€ 37,50

.....

## Viergangenmenu

€ 42,50

.....

## Vijfgangenmenu

€ 47,50

.....

# Wijnarrangement

---

## Bijpassende wijnen bij uw gerechten

Drie-, vier- of vijfgangen

€ 18,50, € 22,50 of € 27,50

.....





# Voorgerechten

---

## Gerookte Boerderij Eind

Met een terrine van gekonfijte eendenbout en marmelade van sinaasappel en gember

€ 12,00

.....

## Gerookte Watermeloen \*

Met een terrine van diverse kazen en gewelde rozijnen, geserveerd met huisgemaakt briochebrood.

€ 12,00

.....

## Carpaccio

Gecombineerd met biologische Groninger Blaarkopkaas en truffelmayonaise

€ 12,00

.....

## Solt Garnalen

Met avocadocrème en gepickelde beukenzwam

€ 12,00

.....





# Soepen

---

## Crèmesoep van geroosterde paprika \*

Gevuld met croutons en kruidenroom

€ 8,00

.....

## Langoustinebouillon

Met tartaar van langoustine

€ 8,00

.....

## Mosterdsoep

Gevuld met spek van de varkens van Boer Piet uit Kiel-Windeweer

€ 8,00

.....





# Hoofdgerechten Vegetarisch

---

## Maismeelkoekjes \*

Met zure room, verse kruiden en gegrilde Coeur de Boeuf tomaat

€ 21,50

.....

## Risotto \*

Geserveerd met wisselende groenten uit eigen tuin en zomertruffel

€ 21,50

.....

## Gevulde gegrilde courgette \*

Met zoete aardappel en geitenkaas

€ 21,50

.....





# Hoofdgerechten Vis

---

## Scholfilet

Met saus van witte wijn en miso, gecombineerd met zoetzuur mosterdzaad

€ 21,50

••••

## Harderfilet

Met saus van citroengras, gearfumeerd met huisgerookte olie van rode pepers

€ 21,50

••••

## Vis van de afslag

Dagverse vis

€ 21,50

••••





# Hoofdgerechten Vlees

---

## Saté van kippendijen

Met atjar, kroepoek en seroendeng

€ 19,50

.....

## Kwartel

Gevuld met pruimen en in combinatie met een saus van honing en tijm

€ 21,50

.....

## Tournedos

Met een jus van zwarte knoflook

€ 27,50

.....





# 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.

## Runder short rib

Gelakt met soja en knoflook

€ 25,00

.....

## Entrecote

Met truffeljus

€ 25,00

.....

## Surf & Turf

Buikspek van boer Piet uit Kiel-Windeweer gecombineerd met een halve kreeft en truffeljus

€ 25,00

.....

Eten is ons **speerpunt!**



**DE BASILIEK**  
restaurant





# Desserts

---

## Proeverij van aardbeien

Verskillende bereidingen met aardbeien

€ 9,00

.....

## Yoghurtparfait

Gecombineerd met blauwe bes en een donut gevuld met lemon curd

€ 9,00

.....

## Crème Brûlée

Met ijs van rabarber

€ 9,00

.....

## Grand dessert

Nagerecht voor 2 personen

€ 20,00

.....

## Kaasplankje

Diverse smaken

€ 11,50

.....

Eten is ons **speerpunt!**



**DE BASILIEK**  
restaurant