



Dutch cuisine



Kelderham van het Berkshire varken

Geserveerd met gerookte watermeloen en gepickelde rode ui

€ 12,00

.....

Wilde eend

Met gefermenteerde rode kool, croquette van het boutje en saus van eekhoortjesbrood

€ 14,00

.....

Dry-Aged Ribeye

Van het Gronings Blaarkop, met gepofte knolselderij en schuim van knolselderij

€ 24,50

.....

Dessert de Basiliek

Wisselend verrassingsdessert

€ 9,50

.....

Volledig menu

€ 42,50

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

.....

Eten is ons **speerpunt!**



DE BASILIEK
restaurant



Voorgerechten

Gerookte Boerderij Eend

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

.....

Eten is ons **speerpunt!**



DE BASILIEK
restaurant



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, geparfumeerd 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