



# Chez Antoinette

## MENU

RAAPSTELENSOEP € 8  
Knolraap | Wortel | Ui

PORTABELLA, GESTOOFD € 12  
Parelgort | São Jorge Kaas | Cornichons

NANBANZUKE € 12  
SARDINEFILET VOLGENS PORTUGEES-JAPANS RECEPT  
Sake | Rijstwijnazijn | Soja | Rettich | Ui | Wortel

MEXILHÕES À BUHÃO PATO € 12  
Mosselen | Knoflookolie | Koriander & Citroen

voor

CORVINAFILET MET VISBOUILLON € 23  
Portugese Carolinarijst | Venkel | Tomaat

VARKENSWANG, GESTOOFD € 24  
Rozevalaardappelen | Wortel | Linguça

BLOEMKOOLBEIGNET, GEBAKKEN € 21  
Bloemkoolcrème | Ingelegde Bloemkool  
Korianderchutney met Komijn | Hazelnoot

BACALHAU À BRÁS € 22  
Klipvis | Ei | Ui | Aardappel | Koriander |  
Ingelegde Komkommer | Zwarte Olijven

RUNDERENTRECOTE, KORTGEBAKKEN € 26  
Sardineboter | Knolselderij | Pompoen  
Paddenstoel | Crème van Zoete Aardappel

SPECULAASIJS, VERS € 9  
Kaneelroom | Chocoladekrullen | Sinaasappelpartjes

CHOCOLADEKERSENTAART € 8  
Gevriesdroogde Kers | Zoete Mascarpone

DIVERSE KAZEN € 12  
VAN BETTY KOSTER EN MANUEL NEVES

na

