

diner

Paviljoen Sterrebos heeft als doel zoveel mogelijk in de uwen gebruikte producten zelf te verbouwen. Dit is beter voor het milieu want hoeft niet per vrachtwagen 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
Bonen	Witte bonen, tuinboon, peulen en ham	8,00
Rund I	Tartaar van rund, eidooier, augurk en kruiden	9,50
IJsselmeerbaars	Appelcompôte en crème fraîche	9,50
Biet	Blaauwe bes, hangop en aardappelkrokant	8,50

HOOFDGERECHT

Witlof	Gekarameliseerde witlof, buikspek en saus met geroosterde citrus	17,50
Vis	Aardappelpuree, snijboon, spinazie en witte wijnsaus	18,00
Rund II	Bloemkool, kastanje, aardappel en eigen jus	18,50
Paddenstoel	Gerookte aardappel, doperwten, gebruneerde boterschuim	15,50
Eend	Diverse bereidingen van pompoen, jus van de eend	17,50

NAGERECHT

Vierbes	Mascarpone, crumble, amandelijs	6,50
Stoofpeer	Walnoot, witte chocolade en specerijenparfait	7,00
Kaas	Hollandse kazen met appelstroop	9,50

Voor erbij:

Groenten	Herfstgroenten 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



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