



Couverthure B.V.
Markt 39, Vlaardingen
Postadres:
Zomerstraat 4, 3131 EW Vlaardingen
Telefoon: 010-4604177
<http://www.de-elegast.nl/>
elegast@de-elegast.nl

Laat u eens verrassen door onze chefkok Roy Kerklaan

4, 5 of 6 gangen, u geeft aan waar u niet van houdt en wat u misschien wel heel erg lekker vindt, en Roy maakt een mooi menu voor u klaar.

Wist u dat u dit menu niet persé per hele tafel hoeft te bestellen!

Nu nieuw op de kaart:

Proeverij van gerechten, 6 kleine porties voor de kleine eter of de fijnproever.

Voorgerechten:

- * / ** Gemarineerde Canadeese wilde zalmfilet met mosterd-dillesaus
 - * Salade met krokant gebakken kalfszwezerik met gember
- * / ** Carpaccio met ganzeleverschaafsel.
- * / ** Frisse salade met kort gegrilde tonijnfilet, geserveerd met knoflook chips en tapaskappertjes.
- * / ** Rilette van draadjesvlees en katenspek, met tomaten tappenade.
- * / ** Foie Gras D'oise, dé klassieke terrine van ganzenlever met toast van suikerbrood.
- * / ** Oesters "Rockefeller" (met spekjes, prei en Oosterse dressing).
 - * Huisgemaakte pasta met salie en een gefrituurd gekookt eitje.

Soepen:

- * / ** Heldere kalfsbouillon
 - * Bisque van krab, met een vleugje cognac.
Vlaerdinghse Roomsoep.
- * / ** Norisoep gemaakt van krachtige kippenbouillon.



Couverthure B.V.
Markt 39, Vlaardingen
Postadres:
Zomerstraat 4, 3131 EW Vlaardingen
Telefoon: 010-4604177
<http://www.de-elegast.nl/>
elegast@de-elegast.nl

Hoofdgerechten:

Vis:

- * / ** Gegrilde botervisfilet met een vleugje knoflook, grijs zeezout en citroen.
- * / ** Gebakken zeeduivelfilet omwikkeld met spek, met olijven-tappenade.
- * / ** Combinatie van diverse vissoorten met zoete mosterdsaus.
(afhankelijk van het seizoen).
- * Op de graat gebakken Tarbotine a la meunière

Vlees:

- * / ** Ierse tournedos "Stroganoff".
- * / ** Filet van jonge eend met vijgen-portsaus.
- * / * Kalfsoester met tuinkruidensaus.
- * / ** Geconfijte ganzenbout met gebakken appeltjes.
- ** Varkenshaasje gevuld met blauwader kaas.

Vegetarisch:

- Quiche van peer, walnoten en blauwe kaas.
 - **Gegratineerde schorseneren met pijnboompitten en een saus van oude kaas.
 - * / ** Aubergines gevuld met noten, rozijnen en rijst.
- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een garnituur van verse seizoensgroenten en aardappels.*

Desserts:

- * Crêpes Suzette.
- ** Overjarige Hollandse kaas met geconfijte vijgen en een stroop van rode wijn
- Taartje van karnemelkbavaroise en een topping van kersen
- ** Crème Brûlée van steranijs.
- ** Huisgemaakt marsepeinijs met een saus van amaretto.
- ** Parfait van marshmallow en walnootjes
- * / ** Dessert van de chef.