



# FRIGERIO

---

## SERVICE IN FOOD

### **WALKING DINNER gerechtjes (prijzen op aanvraag)**

#### **Een kleine greep uit onze menu suggesties.**

Bonbon van schotse gerookte zalm met Hollandse garnaltjes en saffraan-mayonaise	€4,75
Tartaar van zalm geparfumeerd met munt basilicum gember en limoen	€4,50
Tartaar van bleu vin tonijn met wagamé salade en wasabi mayonaise en sesam	€6,50
Sint jacobschelp met crème en truffel	€3,50
Droog gebakken rode mul met tomaat en knoflook	€3,75
In kruidenboter gegaarde kreeft met een crème van doperwten	€8,50
Carpaccio op Italiaanse wijze geserveerd	€6,50
“Vitello tonato” zacht gebraden kalfshaas met een kruidige tonijnsaus	€6,50
Ei-truffel salade met groene asperges en gandaham	€6,50
Eendenlever met een salade van king-crab	€8,50
Gegrilde kalfslende met vergeten groentes	€8,50
Frigerio's mini weiderund hamburger	€5,75
Rode mul uit de oven met een antiboise van tomaat en olijf	€5,50
Zalm op cederhout en whisky geserveerd met een saffraansaus	€6,50
Gebraden lamsracks met risotto en truffel	€8,50
Gegrilde ossenhaas met een jus van barolowijn	€12,50
Zacht gegaarde heilbot met een saus van schaal en schelpdiertjes	€8,50
Rollade van parelhoen gevuld met bospaddenstoelen geserveerd met een jus van zomer truffel	€8,50

## Voorgerechtjes

Bonbon van eend met nootham en gedroogde abrikoos	€5,50
Kalfsmuis met uiencompote op slamix en takje kervel	€4,50
Getrancheerde lamsfilet op salade van tagliatella	€5,50
Vitello Tonato	€4,75
Sushimi van plakjes zalm en tonijn; sojasaus en wasabi	€4,50
Crostini met carpaccio en Parmezaanse kaas	€3,75
Kipfilet omwikkeld met Seranoham	€3,75
Zomerse salade met pomodori, cresson en pijnboompitjes	€3,50
Gevulde parelhoender met pruimen en abrikozen	€4,50
Coppa van wildzwijn met Monegaskische saus	€6,50
Duivenborst op venkelsalade en bramendressing	€5,50
Salade van slasoorten met honingdressing, oude kaas en becon	€3,75
Bourgondische voorjaarspaté met verse vijg en notensla	€5,50
Sushimi van plakjes zalm en wakamé	€4,50
Tartaartje van verse zalm, crème fraîche en zalmkuit	€5,50
Carpaccio van gravad-lax met dille en limoen	€5,50
Tartaar van haring op julienne van rode biet en dille	€5,50
Gerookte rib-eye op frisse salade en honingdressing	€4,50
Rouleau van gerookte zalm met truffelcreme	€4,50
Coquille St. Jaques met antiboise van sojasaus	€4,50
Gerookte eendenborst met eendenlevermousse met uiencompote	€4,50
Krokantjes van geitenkaas, honing en rode ui chutney	€4,50
Portebello gevuld met roomkaas, bieslook en cajun	€4,50
Bonbon van zalmsoufflé en gerookte zalm	€4,50
Artisjokbodem met mousse van paddenstoelen en verse kruiden	€5,50
Gerookt buikspek met vijgen chutney	€4,50

## Soepen

Kreeftensoep met garnaltjes	€4,50
Aspergesoep met room en ei	€3,50
Italiaanse pomodori met kervel	€2,95
Heldere bouillon met tuinkruiden	€2,95
Meloensoepje	€2,95
Crème van courgette	€2,95
Vichysoise	€2,95
Doperwtten - munt soepje	€2,95
Bloemkoolcrème soepje	€2,95
Zuurkoolsoep met room en spekjes	€3,50
Ossenstaartsoep met stukjes wortel en haricots-verts	€3,50
Erwtensoepe met rookworst en soepstengel	€3,50
Heldere wildbouillon met profiterols en tuinkruiden	€3,50
Crème van knolselderij	€2,95
Duivenbouillon met truffelroom geserveerd in champagne glas	€4,50
Soepje van zaanse mosterd met chips van parmaham	€2,95
Tom khaa kai kokossoep met limoen en koriander	€3,50
Klassieke Franse vissoep	€5,50
Soep van strand krabbetjes met rivier kreeftjes	€5,50

### **Voorjaars en zomer gerechtjes**

Verse asperges op boerenham met gehakt gekookt ei	€6,50
Getrancheerde lamsfilet op wedgets en lamsjus	€8,50
Rougetfilet op haricots verts en julienne van wortel	€6,50
Satéstokje met kip op wilde rissotorijst met noten	€6,50
Gebakken gamba's op taugé en sojasaus	€5,50
Pasta van spirelli met zeefruit in dille-roomsaus	€5,50
Mootje gerookte zalm op rucolasla en Hollandaisesaus	€6,50
Thaise kip in groene curry in bakje van bananenblad	€6,50
Botervis op tagliatelle met saffraansaus	€6,50
Hete garnalen, gewokt met rode curry in bananenbakje	€8,50
Gestoomde Dim-Sumhapjes met zoete chilisaus	€6,50

Boeren côte de veau met rode wijnsaus	€8,50
Rouleau van Bretonse hoender met gegrilde gele courgette	€8,50
Lamsrack met honing-thijmsaus	€8,50
Rollade van Hollands rib-eye met verse groene pepersaus	€8,50
Gamba met soja-honingsaus en sesam-wasabi	€6,50
Saté gambing met oosterse zomersalade	€6,50
Stoofpotje van geitenlam met knolgroenten (knolselderij, wortel en ui)	€8,50
In rode wijn gemarineerde varkensrollade met thijm, jeneverbes en steranijs	€6,50
Hammetjes met krokante korst van honing en basterdsuiker	€8,50
Tirayakispies met gebakken uitje en lemoncress	€6,50
Sparerib van tonijn met wasabicrunch	€6,50
Kalfssucade en krokant gebakken zwezerik met bearnaisesaus en chips van truffelaardappel	€8,50
Sparerib van gerookt buikspek met risotto van spinazie en Parmezaan	€8,50

### **Najaars en winter gerechtjes**

Sukade van hert op kruidenpuree met wildsaus	€8,50
Sukade van wildzwijn op zuurkool met wildsaus	€8,50
Boerenkool stampotje met spekjes en rookworst	€6,50
Zuurkool stampotje met spekjes en rookworst	€6,50
Hertensaté met oesterzwam en saus van kruidkoek	€9,50
Gebraden duivenborst op peultjes met jus	€8,50
Filet van wildzwijn op een stampotje van snijbonen en jus	€9,50
Hazefilet met knolselderijpuree en wildsaus	€9,50
Wildzwijnsteak op knolselderijpuree en wildsaus	€9,50