

3 GANGEN KEUZE MENU

Voorgerechten

SALADE GEITENKAAS

Mesclun | Zongedroogde Tomaat | Avocado
Croutons | Biet | Walnoot | Honing | Balsamicostroop

Of

RUNDERCARPACCIO

Truffelmayonaise | Pijnboompitten | Rucola | Parmezaanse Kaas

Of

GEROOKTE ZALM

Wonton | Kappertjes | Rode Ui | Gepofte Rijst
Kapperappel | Citroen-Dille Mayonaise

Hoofdgerechten

CITRUSRISOTTO

Venkel | Groene Asperges | Parmezaanse Kaas | Cherrytomaat | Cress

Of

POULET JAUNE SUPRÊME

Franse Maïskip | Verse Roseval Aardappelsalade | Groene Mosterdsaus

Of

DORADEFILET À LA PROVENCE

Provençaalse Pastasalade | Tomaat | Olijf | Puntpaprika | Basilicum | Antiboise

Dessert

PARADE VAN DESSERTS

Creatie van verschillende desserts



RESTAURANT LEEUWENBERGH

Elzenlaan 31 | 2495 AZ DEN HAAG | 070 319 3340 | horeca@leeuwenbergh.nl | www.restaurantleeuwenbergh.nl

3 GANGEN LUXE MENU

Voorgerechten

BIETENSALADE

Sous-Vide Gegaard Rode & Gele Biet | Feta | Gerookte Amandelen
Rucola | Frisse Sinaasappeldressing

Of

STEAKTARTAAR

Crostini | Truffelmayonaise | Kwarteleitje | Amsterdams Ui | Kapperappel | Cornichon

Of

TONIJN TATAKI

Geroosterde Sesamsaus | Bosui | Edamame Boontjes | Radijs | Wasabimayonaise

Hoofdgerechten

CITRUSRISOTTO

Venkel | Groene Asperges | Parmezaanse Kaas | Cherrytomaat | Cress

Of

TOURNEDOS STROGANOFF

Klassieke Stroganoffsaus | Frietjes | Salade | Mayonaise

Of

ZALMFILET MET RISO - NERO

Zwarte Risotto | Groene Asperges | Beurre Blanc | Groentechips

Dessert

PARADE VAN DESSERTS

Creatie van verschillende desserts



RESTAURANT LEEUWENBERGH

Elzenlaan 31 | 2495 AZ DEN HAAG | 070 319 3340 | horeca@leeuwenbergh.nl | www.restaurantleeuwenbergh.nl