

MAAND MENU RESTAURANT CANISE

Februari 2025

Elke woensdagavond koken onze zelfstandig werkend kok 2e jaar studenten een wisselend 3-gangen diner voor u. Elk menu is samengesteld door één van onze 2^e jaar chefs.

Woensdag 12 februari 2025 Chef Femke Moijses

Amuse:

Pani Puri met rode bieten Hummus en een chipje van wortel



Kalfstartaar met een Aziatische twist, zoetzuur sjalotje, gepocheerd kwarteleitje, ingelegde bloemkoolroosjes en een kerrie mayonaise



Kabeljauwfilet met kruidenkorst, geblakerde prei met French dressing, geglaceerde wortels, couscous, soubisesaus met gebrande tijm



Tarte tatin afgebrand als crème brûlée, bolletje vanille ijs, witte chocolade crumble en een karamelsaus

Woensdag 19 februari 2025 Chef Sven Jordaan

Amuse:

Mini tartelet van groenten met een basilicum gel



Kabeljauw rouleau met een zwarte knoflook beurre blanc, limoen kaviaar en lavas emulsie



herten bout biefstuk, knolselderij crème, gebakken paddenstoeltjes, stoofpeer, spruit, specerijen wildjus



Mouilleux van pure chocolade met Grand Marnier, vanille roomijs, ganache met koffie en melkchocolade, sinaasappel gel, crumble

€ 25,-

Woensdag 26 februari 2025 Chef Landon Huijgens

Amuse:

Rode biet carpaccio met geroosterde olijven, gemarineerde venkel-dille mayonaise



Runder tartaar met een tomaten salsa, komkommer zoetzuur
en een knolselderij salade



Zeebaarsfilet met een wortelrisotto, beurre rouge, pastinaak
met een crème van bloemkool



Chocolade Moulleux met passievruchtroomijs, mango schuim
en sinaasappelsaus

€ 25,-