

Welkom in restaurant "Magnolia". Onze keukenbrigade werkt uitsluitend met dagverse producten. Tevens staat ons restaurant bekend om het 'ambachtelijke koken'. Zo maken wij bijvoorbeeld zelf onze sauzen, soepen en het ijs. Alle gerechten zijn ambachtelijk bereid en puur uit de natuur! Eens extra genieten? Laat u dan culinair verwennen door Chef-kok Taco Serné en zijn team met een vijfgangen surprisemenu à 42,5. Graag adviseren wij u een bijpassende wijn bij uw diner.

Bon Appétit!

Om mee te beginnen

Uitgebreid broodplankje met Frans landbrood en olijven met zongedroogde tomaten 3,5

Voorgerechten

Rundercarpaccio van Maas-Rijn-IJssel rund gemarineerd met een pestomayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas 9,5

Sashimi van gerookte zalm in teriyakisaus met bosui en sesamzaadjes 9,5

Salade met gebakken gamba's, ingelegde venkel en croutons 9,5 *

Salade met in Serranoham gebakken geitenkaas met honing en walnoten 9,5 *

"Magnolia" met truffelkaas, rosbief en Serranoham 9,5

Salade met gegrilde groente, noten, zaden, kikkererwten en vadouvanmayonaise 7,5 * ✓

* De salades kunnen wij ook in een extra grote variant serveren. De meerprijs bedraagt 4,5

Soepen

Tomatensoep met tomaat, prei en basilicum 5,5 ✓

Oosterse kerriesoep met kokos, bosui, kip en gamba 6,-

Hoofdgerechten

Portabella gevuld met linzen, geitenkaas en chiogia biet met een royaal groentengarnituur en vadouvansaus 15,5 ✓

Taglierini pasta met gebakken zalm, gamba's, peultjes en huisgemaakte pesto 17,5

Varkenshaas omwikkeld met dragon en Serranoham en een champignonsaus 16,5

Tournedos van Maas-Rijn-IJssel rund met een port-truffeljus 21,5

Gebakken zeebaars, zalm en gamba's met citroenpepersaus 19,5

Taglierini pasta met zongedroogde tomaatjes, champignons, pesto,

Parmezaanse kaas en salade 11,5 ✓

Gebraden Veluwe eendenfilet met een sinaasappel-pepersaus 17,5

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappeligarnituur en dagverse groenten. Bij de pastagerechten serveren wij een salade in plaats van

Supplementen

✓ Frites met mayonaise à 3,5

✓ Dagverse groenten à 3,5

✓ Een frisse salade à 3,5

✓ Sweet potato fries à 4,-

Plateau met streekkazen

Rijk gevuld plateau met vier biologische streekkazen in smaak opgebouwd,

begeleid door huisgemaakt vijgenbrood & vier jaar oude vincotta 9,5

Desserts

Proeverij van desserts 7,5

Een smeuïg gebakken chocoladetaartje van bittere chocolade met vanilleijs 7,-

Vers fruit met huisgemaakt sorbetijs 8,5

Huisgemaakt vanilleijs met merengue en gezouten caramel 7,-

Koffie deluxe; koffie of thee naar keuze met zoete lekkernijen 4,5

Geniet van ons maandelijks wisselend maandmenu afgestemd op het seizoen – 29,5

✓= vegetarisch

Wij willen graag zeer zorgvuldig omgaan met uw voedselallergie. Heeft u een voedselallergie en wilt u dat aan ons melden? Onze medewerkers zijn op de hoogte van de allergeneninformatie en wij houden daar graag rekening mee.