Welkom bij
Restaurant De Klok

Onze visie is vooral liefde voor de klassieke keuken en service.
klassiek met een knipoog naar nu.
In dit prachtige, authentieke pand zetten wij alles op alles om u heerlijk te laten genieten.
Al jaren zijn wij op zoek naar gerechten en wijnen uit de klassieke keukens van de wereld.
De culturen uit deze landen brengen wij brengen met ons team samen in ons restaurant.
Met een knipoog naar hier en het nu natuurlijk.
Namens ons team wensen wij u een heerlijk, tijdloos diner.

Team
Restaurant De Klok

Chefs Menu

Zorgvuldig door ons team voor u samengesteld
Alleen per tafel te bestellen

3 gangen menu	48	*incl. 69,-
4 gangen menu	60	*incl. 89,-
5 gangen menu	72	*incl. 109,-

*Inclusief wijnarrangement, onbeperkt tafelwater en brood
ook als "BOB" arrangement te bestellen (halve glazen)

Niet in combinatie met andere acties en/of kortingen
Hebt u speciale wensen, diëten en/of allergieën, vertel het ons

Kaviaar

Dé start voor de fijnproevers, kaviaar per 2 personen
klassiek geserveerd met blini, crème fraîche en bieslook

10 gram Baeri	29,-
10 gram Perle Imperial	39,-
20 gram proeverij van beide	59,-

Voor

Noordzeekrab 16.5
tartare - ingelegde citroen - zeebanaan - duindoorn

Makreel 15.5
ceviche & rillettes - yoghurt - munt - komkommer

Paddenstoel 15.5
structuren van paddenstoel - ricotta - tête de moine - schuim van eekhoorntjesbrood

Steak tartare 16.5
klassiek bereid - bitterbal van stoofvlees - mosterd - gefrituurde tuinboon

Carpaccio Veneto style 16.5
dungesneden runderkogel - oude aceto di Modena - groene pesto

Tussen

Paling 18.5
gerookte dikke warme IJsselmeer paling - crème van snert
kaantjes - soes met piccalilly

Gyoza 16.5
vulling van gamba - wakame - worteljus sweet & spicy

Aubergine 14.5
gepoft - gepocheerd ei - granaatappel - tahin dressing - Beyaz Peynir kaas

Eend 19.5
paté van de bout - eendenlever - PX sherry - stoofpeer - pistache

Zwezerik 21.5
krokant gebakken - zachte gegaarde appel - saus van mandarijn en specerijen

Hoofd

Skrei 25.5
op de huid gebakken - paddenstoel - spinazie - kippenjus en krokante kippenhuid

Biet 23,5
millefeuille van rode biet - prei - zwarte olijf - Tomasu beurre blanc - peterselie olie

Hert 27,5
rosé gebakken rugfilet - hertenstoof - stoofpeer - rode kool - wildjus

Tournedos Rossini 34.50 +Gebakken Foie 12.50
rosé gebakken Tournedos - optioneel eendenlever - Shiitake - Madeira jus

Eend 24,5
op de huid gebakken borstfilet - biet - linzen - sinaasappel - pecan – Cointreau

Na

Île Flottante 12,5
gepocheerd eiwitschuim - crème Anglaise - amandel - karamel

Ananas 12,5
gekarameliseerd - rozemarijn - tijm - laurier - vanille - honing - kaneelijs

Pure Chocolade 13,5
moulleux - gezouten karamel - Amarene kersenijs

Crème Brûlée 12,5
vanille - boerenjongensijs

Foie 19,5
gebakken eendenlever - pure chocolade - canelé - passievrucht - koffie

Kaasplateau 17,5
selectie van diverse kazen met garnituur