



# UYLENBURG DU MIDI

## Voorgerechten

Soep van de dag

Iberico ribfingers met whisky-barbecuesaus en hash browns



Gebakken zeebaars met aardappelmousseline en dashi

Tartaar van paddenstoel met pastinaak-misocrème, PX-siroop en hazelnoot

---

## Hoofdgerechten

Steak met gekonfijte uien-portjus

Kippenstoof met chorizo, tomaat en gerookte crème fraîche

Vis van de dag



Gepofte aubergine met pompoen en blauwe kaas

---

## Desserts

Pumpkin spice panna cotta met stoofpeer en gebrande sinaasappelkaramel

Macarons met pistache crème en mango sorbetijs

Trifle met koffieroom, hazelnootganache en witte chocolade

Appel-perencrumble met speculaas, amandelspijs en vanille crème fraîche



Heb je een allergie? Laat het ons weten!



# UYLENBURG DU MIDI

## Starters

Soup of the day

Iberico ribfingers with whiskey barbecue sauce and hash browns



Fried seabass with potato mousseline and dashi

Tartare of mushroom with parsnip miso crème, PX syrup and hazelnut

---

## Main courses

Steak with sauce of red port and onion confit

Chickenstew with chorizo, tomato and smoked crème fraîche

Catch of the day 

Roasted eggplant with pumpkin and blue cheese

---

## Desserts

Pumpkin spiced panna cotta with poached pear and burnt orange caramel

Macaron with pistache crème and mango sorbet

Trifle with coffee cream, hazelnut ganache and white chocolate

Apple pear crumble with 'speculaas' and vanilla crème fraîche



Do you have an allergy? Please let us know!