

Menu - 17.04.-28.04.2024

www.kulinarium.pt
www.kulinarium-academy.com

Beginner A

Ingelegde ossenhaas met sjalotten, vinaigrette en honing-appelparels

Elegante filigraan gesneden huisgemaakte ossenhaas harmonieert perfect met een fijn gekruide sjalottenvinaigrette, met handgemaakte eidooiercrème en ingelegde honing-appelparels op huisgemaakte geroosterde ossenhaas Focaccia brood.

9,30 €

of Beginner B

Gekarameliseerde geitenkaas met carpaccio van rode biet met walnotencrème en mierikswortelepuma

Geurige gekarameliseerde geitenkaas uit de regio, onmiskenbaar in aroma's, geknuffeld op een verfrissend bedje van rode biet, met een verleidelijk zelfgemaakte walnotencrème. Deze culinaire romance gaat gepaard met een salade van appelragout met spannende espuma van mierikswortel.

8,90 €

of Beginner C

César Salade Culinaire Stijl

Sappige fijngesneden kipfilet gebakken in een sensationeel krokant jasje met kruiden, leunt heerlijk op een knapperige salade hartselectie, met gebakken croutons, krokant spek en geschaafde Parmezaanse kaas. Deze wereldwijd populaire saladecombinatie, traditioneel verfijnd met een huisgemaakte César-dressing, wordt geserveerd met lichte ansjovis en sappige kappertjes met mosterd.

7,90 €

Soep

Asperges Crème Soep met Zoegen kaasravioli

Fluweelzachte fijn gekruide witte aspergeroomsoep. Deze seizoensgebonden specialiteit wordt geserveerd, met huisgemaakte geitenkaas ravioli en vers gesneden bieslook.

8,90 €

Fijne tapas

- Huisgemaakte wortel-gembercrème
- sappige zwarte varkensham
- Handgemaakte kikkererwtenpaté
- gemarineerde fetakaasblokjes

12,80 €



Hoofdgerecht A

Sous-vide gegaarde kalfsborst [gekookt rundvlees]

Met Lente Groenten

Sappige kalfsborst gegaard door meesterhanden in sous-vide, dartelt in een pittige spiegel van een lenteachtige groentevinaigrette en flirt met knapperige worteltjes, verfrissende radijsjes en krokante handgemaakte aardappelballetjes.

Normale portie € 22,80 / Kleine portie € 19,80

of Hoofdgerecht B

Gekonfijte eendenboutragout met tijmsaus

Onmiskerbare ragout van gekonfijte eendenbout harmonieert in zijn uniciteit met een elegant gekruide tijmsaus, met zacht gestoofde selderij, knapperige amandelen uit de Algarve en fluweelzachte romige rozemarijnpolenta.

Normale portie € 18,30 / Kleine portie € 16,30

of Hoofdgerecht C

Voor visinsiders, 98% botvrij

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met lizensalade en tomatendressing

Krokante filet van regionale zeebaars gebakken op de huid presenteert zijn unieke smaken in volle pracht, met tot 98% botvrij op een verfrissend gekruide lizensalade met zelfgemaakte tomatendressing. Verse kruiden uit de Algarve sieren deze Atlantische compositie, met smakelijke knapperige cherytomaatjes en gepekeld Radijs met citroenen.

Normale portie € 22,40 / Kleine portie € 19,40

of Hoofdgerecht D

Vegetarische combinatie

Risotto donuts met Bladspinazie en gebakken runderharttomaten

Perfect gemaakte risotto-donuts tronen op de troon, met een fijne kruidensaus op sappige bladspinazie en charismatische ossenharttomaten die uit de oven komen op knapperige handgepekeld zilveruitjes.

Normale portie € 18,30 / Kleine portie € 16,30

of Hoofdgerecht E

Veganistisch

Vraag naar onze vegan combinatie

Op verzoek is onze keuken vers, seizoensgebonden en regionaal Bereid veganistische combinaties voor je.

Portie € 18,30



Homeland genotsmenu

Door de jaren heen zijn niet alleen onze gasten ons dierbaar geworden, maar ook veel recepten en creaties uit onze keuken. Wij willen u graag de mogelijkheid bieden om ons en onze te bezoeken „ Lokaal gastronomisch menu " genieten.

De niet al te grote “lokale gourmetkaart” wisselt één keer per week, met traditionele combinaties van ons huis.

Het lokale gastronomische menu,
bestaat uit de volgende componenten.

Dit menu maakt alleen gebruik van regionale producten en ondersteunt lokale producenten en Portugese retailers.

Beginner

Fluweelzachte fijn gekruide witte aspergeroomsoep. Deze seizoensgebonden specialiteit wordt geserveerd, met huisgemaakte geitenkaas ravioli en vers gesneden bieslook.

Hoofdgerecht

Sappige kalfsborst gekookt door meesterhanden in sous-vide, dartelt in een pittige spiegel van een lenteachtige groentevinaigrette en flirt met knapperige wortels, Verfrissende radijsjes en krokante handgemaakte aardappelballetjes.

Toetje

Annett's zelfgemaakte sensationele aardbeientaart.

Prijs per persoon €33, voor 3 gangen

[in dit menu serveren wij iets kleinere portiegroottes]



Toetje A

Amerikaanse Cheesecake

Huisgemaakte Amerikaanse cheesecake verfijnd met witte chocolade, regionale amandelen en variaties van seizoensaardbeien.

8,90 €

Toetje B

Yoghurt mousse Mousserende wijnsoep en bessen

Unieke yoghurtmousse siert zich met een fijne champagnesoep en schittert op limoenen, met verse vanille op gekarameliseerde witte chocolade en knapperige bessen van het seizoen.

8,90 €

Toetje C

Zelfgemaakte aardbeientaart

Annett's zelfgemaakte sensationele Aardbeien taart.

7,50 €

Toetje D

Nougat-ijs

Huisgemaakt noogat-ijs.

6,50 €

Toetje E

Edele en zeldzame dessertwijn uit de Algarve

Een fijne en zeldzame dessertwijn is de perfecte afsluiter om van te genieten, of als begeleiding bij een passend dessert.

6,90 €

Toetje F

Affogato al caffè

Espresso met vanille-ijs

3,60 €

Uniek en spectaculair

Zelfgemaakte chocolaatjes op aanvraag.

€ 1,00 per praline

Van banketbakker en meesterkok René Busse.