

◆◆ AALTJE ◆◆

Aaltje was in 1803 de allereerste Amsterdamse keukenmeid die op het idee kwam om haar recepten te bundelen. Hiermee was het eerste kookboek van Nederland geboren, hartstikke handig voor andere keukenmeiden. Het boek is later nog talloze malen herdrukt en eindeloos verbeterd. Dit kookboek is vaak als symbool gezien voor de nieuwe weg die de Nederlandse kookkunst langzaam maar zeker insloeg.

Luxe Keuzemenu

Voorgerecht

Salade van gegratineerde geitenkaas, gepocheerde peer, walnoten en mosterd-honingdressing

Cocktail van rivierkreeftjes met tomatenbavarois en Romeinse sla

Smeuïge rundertartaar met lamellen van oude kaas, notensla, dragonmayonaise en croutons

Hoofdgerecht

Gebakken heekfilet met gepofte tomaat, zilte groenten en venkelbotersaus

Aaltjes ossenhaasbiefstuk in het pannetje met gebakken akkerpaddenstoelen, rouleau van andijvie met spek en eigen jus

Zoete maïskoekjes met gegrilde groene asperges, gebakken paddenstoelen, wilde spinazie en hollandaisesaus

Nagerecht

Tompouce van Weespermoppenparfait met appel en saus van gezouten karamel

Bom van witte chocolademousse met interieur van perzik