

Voorgerechten

Vegetarisch

Crème van avocado | pakketjes van rettich met salade van avocado
Granny smith | Catalaanse olijf | micro leaf
€ 17,50

Ceviche (marinade) van jonge makreel

Limoenkrokant | jonge groenten & asperges | pepernaise | citrusgel
€ 21,50

“Oosters”: Kreeft, Krab en Langoustine

Oosterse bereiding van kreeft met pompoen
bulgur met krab | gebakken langoustine | wakame | spek
€ 32,50

3 x bereiding van Oesters

Oesters in kroepoek “nam pla” | oesters met gerookte maaspaling
palinggelei & sabayon | oesters met appel, gember & granité van champagne
€ 23,50

Schelpdiertjes

Gebakken coquille | mosselen & kokkels | gepofte aardappel
frisse vinaigrette | schuimige saus van schelpdiertjes
€ 31,50

Rouleaux van “Brakels” runderrookvlees & eendenlever

Runderrookvlees van Slagerij Daan van der Linde | sherrysnoepjes
wortelgember- marmelade | zoet- zuur van prei
€ 29,50

Hoofdgerechten

Grietfilet

Zeebrugse garnalen | klassieke garnalen bisque | gemarineerde venkel
€ 39,50

Zeetongfilet

Kreeft | coquille | jonge groenten | aardappelmousseline | palingjus
€ 47,50

Kalfshaas

Gebakken paddenstoelen | witlof | zilveruitjes | kalfsjus met dragon
€ 42,50

Hertenrugfilet

Knolselderij | "snert aardappel" | linzen | jonge groenten | wildjus
€ 42,50

Zwezerik

Pompoen crème | "paksoi-sla" | jus van citroengras | zoetzuur anijschampignons
€ 39,50

"Peking" gans Loevestein

Rijstsoufle | atjar van rode kool | Hoisin saus
€ 39,50

Menusuggesties

POLDERLUNCH

3 gerechten samengesteld met de meest lekkere regionale producten.

€ 59,50

MENU ELEGANCE

Samenzijn & samen genieten!

4 gangen € 79,50/ 5 gangen € 89,50

MENU ALLIANCE EXPERIENCE

Een combinatie van Gelderse en Brabantse ingrediënten met een vleugje Friesland.

6 gangen € 99,50 (te serveren per tafel)

WIJN ARRANGEMENT

Bijpassende wijnen bij de gerechten.

4 gangen € 39,50/ 5 gangen € 49,00

WATER ARRANGEMENT

Doorlopend waterarrangement met de keuze uit plat of bruisend mineraalwater.

Per persoon € 6,00

Suite Bommelstein & restaurant de Fuik: Een unieke samenwerking!

We bieden u de mogelijkheid te dineren op een van de mooiste plekjes die Nederland rijk is: Alliance restaurant De Fuik. Dit in combinatie met een overnachting bij een van de meest romantische gastenverblijven die Nederland kent: Suite Bommelstein!

Wat mag u verwachten van dit unieke arrangement à € 130,- pp:

Een overnachting in een sfeervolle 2 persoons suite met verse bloemen, ontvangst met een hapje en aperitief naar keuze, shuttle service naar Alliance restaurant De Fuik en een uitgebreid ontbijt.

Bij De Fuik een feestelijke aperitief, diverse amuses en een volledig verzorgd 4-gangen menu.

Wijnarrangement bij de diverse gangen, tafelwater en koffie met friandises

Wilt u op de hoogte gehouden worden van deze en meerdere mooie samenwerkingen: laat uw gegevens bij ons achter.

Kazen & Desserts

Kazen uit binnen- en buitenland

Selectie van kaasaffineurs Rene en Latif van Bourgondisch lifestyle
€ 19,50

Bossche Bol- Bommels Bluf

Profiterol a la Bossche bol | crème pure chocolade | vanille roomijs
Espresso granitee | krokante amandel | whisky karamel
€ 16,50

Amarene kers & mandarijn

Soufflé van mandarijn | straciatella roomijs | pistache blanc mangier
€ 16,00

Ananas & passievruchten

Bavarois van ananas | gelei passievrucht | hangop met sereh
Kaviaar & gel van limoen | sorbet van mandarijn | aarde van yoghurt
€ 16,50

Grand dessert

Proeverij van diverse lekkernijen van onze patissier in 2 gangen geserveerd
€ 17,50