



In samenwerking met de Heeren van Montfoort verzorgt hotel Montfoort nu ook diner in het hotel. Laat u verrassen door een verassingsmenu of kies van onze a la carte kaart.

Corona huisregels:

Geachte gast,

Welkom fijn dat we u weer mogen begroeten! De tafel waaraan u zich bevindt, is grondig gereinigd na het vertrek van de vorige gast. Deze kaart wordt na uw bezoek weggegooid.

Het toilet:

Wanneer u naar het toilet gaat, verzoeken wij u eerst even om u heen te kijken of er al niet meer gasten naar het toilet zijn (Dit kunt u gerust ook vragen aan ons). Graag handen wassen voor en na het toiletbezoek. Hou rekening met andere toilet bezoekers die u mogelijkterwijs tegenkomt.

Verder doen we graag een beroep op uw gezonde verstand: Houd zoveel mogelijk afstand van andere gasten en ons. Indien u van tafel gaat, verzoeken wij u niet onnodig ergens te stoppen. Laat alstublieft de tafels en stoelen staan zoals ze staan.

Afrekenen:

Afrekenen doen we aan uw tafel, gelieve niet aan de bar. U kunt bij ons betalen met uw creditcard, pinpas, smartphone, maar natuurlijk ook contant

Menu van de chef

Laat u verwennen door de chef!
Op basis van het mooiste aanbod seizoensproducten stelt de chef met zorg een verrassend menu voor u samen. Culinair genieten van de mooiste producten uit het seizoen.

3- gangen menu	39,50
4- gangen menu	47,50



Persoonlijke wensen

Uiteraard houden wij rekening met bijzondere dieetwensen en/of allergieën. Waar mogelijk doen wij ons uiterste best om u van een heerlijk alternatief te voorzien.

Om mee te starten

Charcuterie 17,50
gerijpte hammen met piccalilly, cornichons, olijven, landbrood en olijfolie (voor 2 personen)

Brood met dips 5,00
Pesto, kruidenboter, aiolie

Voor- en tussen gerechten

Steak tartaar 13,50
van robuust weiderund met Colman's mosterd, kropsla, kaaskrokant

Visplankje 13,50
Huisgerookte zalm, paling en geschroeide tonijn met wasabi mayonaise

Mosterdsoep ✓ 8,50
bosui, croutons, peterselie

Uiensoep ✓ 8,50
gegratineerd met oude kaas van de Witte Welle

Salade met geitenkaas V 10,50
witlof, diverse noten en een honingmosterddressing

desserts

surprise dessert 8,50

Italiaanse Tiramisu 8,50
Slagroom en crumble

Kaas 12,50
uit eigen streek, met biologische peren-appelstroop, noten en een crostini van kletzenbrood

Hoofdgerechten

Zeebaarsfilet 22,50
polenta, zeekraal, kreeftenjus, gegrilde groenten

Gamba's (6 stuks) 19,50
wokgroente, Oystersaus, boembloe kruidenmix

Hertenrugfilet 27,50
stoofpeer, rode kool, aardappelpuree jus van veenbessen

Parelhoenfilet 22,50
Saus van Paddenstoelen, gegrilde groenten

Ravioli V 18,00
Gevuld met o.a. eekhoortjesbrood, Bundelzwam en rucola, parmezaan En een truffeljus

Klassiekers

Voor:

Carpaccio van robuust weiderund 12,50
rijkelijk gegarneerd met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, sjalotjes en frambozendressing

Sashimi 14,50
dun gesneden zalmfilet en tonijn, gamba in tempura, gember, soja en wasabi

Hoofd:

Zeetong 39,50
in de roomboter gebakken, gegrilde groenten en beurre blanc

Chateaubriand (500 gr) 34,50 p.p.
getrancheerde ossenhaas met jus van rode wijn (min. 2 personen)

Bij alle hoofdgerechten serveren we franse frites en mayonaise.

Los te bestellen

dagverse groenten, gemengde salade gebakken krielaardappelen 2,50 p/s

