

Walk down memory lane...

Omdat Kameryck 12,5 jaar bestaat beleven wij in Januari en februari weer oude tijden. Wij bieden jullie een keuze menu aan van gerechten die vroeger bij ons op de kaart hebben gestaan.

Gerookte entrecôte

Een knapperige salade met gerookte entrecôte uit eigen smoker en een pittige Roquefortdressing (2009)

of

Gerookte zalm

Tompouce van zalm met rivierkreeftjes, rucola, rode ui, kappertjes, wasabimayonaise en verse kruiden uit eigen tuin (2013)

of

Feta puntjes

Bladerdeeg puntjes gevuld met feta, wilde spinazie, rode pesto en tomatensaus (2009)

Kameryckse saté

Ouderwets lekkere saté van diamanthaas, in een nieuw, Kamerycks jasje. De saté wordt, zonder stokje geserveerd met warme groenten en krokante frietjes met huisgemaakte mayonaise en pindasaus (2018)

of

Wijting

Gebakken wijting, geserveerd met zeevruchtenrisotto en een saus van saffraan (2011)

of

Notencouscous

Met gegrilde courgette, een saus van puntpaprika, met in Kameryck-honing gekarameliseerde abrikozen, rode biet, lente ui en gepofte gort (2014)

Chocolademousse

Een perfect huwelijk tussen room uit Montfoort en Belgische chocolade waarbij een bolletje vanille-ijs en Amaretto saus wordt geserveerd (2007)

of

Een hele reep Tony's Chocolonely

De allerlekkerste chocolade van de beste verse cacao. Je krijgt een hele reep, heerlijk voor jezelf of om te delen met je tafelgenoten.

In de smaken: puur, melk, hazelnoot, karamel/zeezout, nougat (2015)

of

Crème brûlée

Crème brûlée wordt gemaakt van room en eieren met een dikke laag gekarameliseerde suiker (2016)

Menu: € 29,75

Voorgerechten € 9,50

Hoofdgerechten € 17,00

Desserts € 6,50



BUITENPLAATS
KAMERYCK