



GRAND HOTEL  
HUIS TER DUIN

★★★★★

Menü

Focaccia | Olivenöl | Kräuterbutter | Tapenade

#### Gemeinsame Vorspeisen

Bruschetta | Iberico-Schinken | alter Balsamico  
Pecorino-Käse

Nudelsalat | marinierte Garnelen | Kapern  
Knoblauch | roter Pfeffer

Vitello tonnato | Kalbsschwanzsteak  
Thunfischmayonnaise | Rucola | Kapernäpfel  
Kartoffelkroketten | Basilikum | Piment

#### Zwischengericht

Wolfsbarschfilet | Nudelschalen | Zucchini | Tomate  
Zitrusfrüchte | Sardellensauce

#### Hauptspeise

Kalb | weichgekocht | Safranrisotto  
Frühlingsgemüse | Salbeisoße

#### Gemeinsame Nachspeise

Mango-Eierlikör-Kuchen | Tiramisu-Puffs  
Rote Früchte Panna Cotta | Brownie Fudge

4-Gänge-Menü: 125 € pro Person  
Getränke nicht inbegriffen



GRAND HOTEL  
HUIS TER DUIN

★★★★★

## Kindermenü

### Vorspeise

Crème von Pomodori-Tomaten

Mascarpone-Croutons

Oder

Nudelsalat | Pesto | Parmesankäse

Garnelenstücke

### Hauptspeise

Spaghetti Margarita | Basilikum

sonnengetrocknete Tomaten | Parmesankäse

Oder

Zarte gekochte Hähnchenschenkel | grüner Spargel

Chips mit verschiedenen Soßen

### Nachspeise

Kinderdessert

3-Gänge-Menü: 45 €.