

De Parel altijd in het seizoen!

Terwijl u bij ons geniet van alles wat de natuur te bieden heeft, werkt u ongemerkt ook nog eens mee aan een beter en gezonder milieu. Wij stellen namelijk onze visgerechten samen aan de hand van de Viswijzer, hierbij gebruiken wij zoveel mogelijk vissoorten uit de groene zone én uiteraard met het welbekende MSC logo . Sinds mei 2009 beschikt 'de Parel van Vreeswijk' zelfs over het MSC-certificaat! Onze vleesgerechten zijn hoofdzakelijk biologisch en wij maken veelal gebruik van verse seizoens- en streekproducten... 'De Parel altijd in het seizoen'.

Nieuwe formule

Na 3 jaar restaurant de Parel van Vreeswijk hebben wij besloten om onze formule een klein beetje aan te passen. Dit om nóg beter op de seizoenen in te spelen, nóg meer aandacht aan de gerechten te besteden en voor een grotere doelgroep toegankelijk te zijn.

Een grote verandering is dat wij ons niet meer 100% richten op vis, schaal en schelpdieren. Vleesgerechten hebben nu ook een belangrijk aandeel in onze formule. Uiteraard kunnen de visliefhebbers blijven genieten van de kwaliteit en diversiteit die u van ons gewend bent. Oesters, kreeft en bouillabaisse blijven vertegenwoordigd.

Om nóg beter op de verse seizoensproducten in te spelen, hebben wij gekozen om voornamelijk menu's te serveren. Zo kunnen wij u laten proeven van de creaties die wij wekelijks uit dagverse producten voor u samen stellen. Als u liever niet verrast wilt worden, hebben wij altijd nog onze met zorg samengestelde 'a la carte' kaart of wellicht kunnen wij u een tipje van de sluier oplichten wat betreft onze verrassings menu's.

Verrassings menu's

3 – gangen menu	37
4 – gangen menu	47
5 – gangen menu	57

*De bovenstaande menu's bestaan uit vis- en vleesgerechten, waarbij vis de boventoon voert.
Wenst u alléén vis of vlees te dineren, dan kunt u dit uiteraard aangeven.*

Bijpassende wijnen


Wijnarrangement, per glas	6
'BOB' wijnarrangement, per glas	4

Fruits de Mer

Omdat wij de 'Fruits de Mer' schotel kakelvers voor u willen klaarmaken, serveren wij deze vanaf heden alleen op reservering

Wenst u vegetarisch te dineren, heeft u allergieën of dieetwensen, breng dan uw gastheer/ vrouw hier van op de hoogte. Deze informeert u dan naar de mogelijkheden.

Voorgerechten

Coquille in schelp met bloemkoolmousse en salsa van kerrie en granaatappel, tartaar van Koningskrab met geroosterde pompoen en zwart sesamzaad	21
Wilde Alaska zalm  , aan tafel gerookt, fijne roseval aardappel met saffraan en macadamianoten geserveerd met sereh-crème fraîche en haringkaviaar	18
Rilette van 'Poulet Noir' hoender met wilde paddenstoelenduxelles gekonfijte kwartelboutjes, rode portstroop en fijne pastinaak	17
Halve Canadese kreeft met gepofte kastanjes en Madagaskar vanillemayonaise	20

Tussengerechten

Klassieke bouillabaisse met grove knoflookcroutons en rouille	12
---	----

Hoofdgerechten

Gegrilde Australische albacore tonijn met kroket van bouillabaisserisotto, Eringy paddenstoel en saus van gebrande rode paprika en zwarte knoflook	27
Gebakken Noorse kabeljauwhaas met mousseline van gerookte boter, geglaceerde peentjes, parmazaankrokant en salsa van sjalot en platte peterselie	28
Hertenrugfilet met lauwwarme appelcompote, jus van speculaaskruiden en fondant van aardappel en rode biet	29
Hele Canadese kreeft uit ons homarium, naar uw wensen bereid met huisgemaakte frites en mayonaise	36



De vis met logo in dit gerecht is afkomstig van een visserij die gecertificeerd is volgens de milieunormen van Marine Stewardship Council voor een goed beheerde en duurzame visserij. www.msc.org/nl - MSC-IS-R-2009.002.

Nagerechten

Selectie van diverse kaassoorten geserveerd met notenbrood en vruchtencompote	14
Panna cotta van Pandanblad, in Malibucaramel gemarineerde ananas en zoete broodravioli van pure Kumoba chocolade	12
Vla-flip op onze wijze, hangop van boerenyoghurt, gele vanillecrème met vossenbessencompote en krokante kruidkoek met geslagen room	10

Bij de koffie

Cognac en likeuren van 'François Peyrot'. Deze 4^e generatie van familie Peyrot bezit de 25 hectare "Les Bergeronnettes" te "Grande Champagne 1er Cru de Cognac"

Cognac V.S.O.P.	12 jaar	7
Cognac X.O.	25 jaar	11
Cognac Heritage	50 jaar	15
Liqueur de Chataigne	Kastanje	6
Liqueur a la Peche	Perzik	6
Liqueur Poire Williams	Peer	6
Liqueur Orange	Sinaasappel	6

Omdat wij uitsluitend met dagverse producten werken en afhankelijk zijn van de dagelijkse aanvoer, kan het voorkomen dat producten niet voorradig zijn. Wij vragen hiervoor uw begrip.