

*een keuken die 'onthult' niet 'verhult'  
en beslist een bron van inspiratie en een geweldige impuls  
tot creativiteit en inventiviteit is*



## **BADHOTEL ZEERUST**

*Quarles van Uffordstraat 103  
Noordwijk aan Zee  
tel. 01719-12723-14323*

## F E B R U A R I

staat bij ons in het teken van het lam  
per couvert f. 65.--inkl. half flesje wijn

### m e n u

Le Fumé d'Agneau farci à la Marmelade de Fraises des Bois  
in eigen rokerij gerookte en gevulde lamsbout

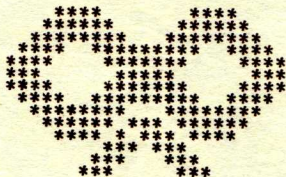
La Bouilliture d'Agneau au Pistou à la Fleur de Thym  
een verrukkelijk lamssoepje met een greepje Thym

Le Ris d'Agneau à la Truffe, à son Jus et en Feuilletage  
lamszwezerikjes verscholen onder een croûte van bladerdeeg

La Selle d'Agneau de Lait aux Charms du Printemps  
rosé gebraden zuiglam in een voorjaarsmantel  
vergezeld van

Château Prieurē-Lichine 1973, Margaux, 4°Gr.Cru Classé

Le Sorbet aux Fruits de la Passion  
huisgemaakte sorbet van de passievruchtjes



CHEF ADRIAAN DE JONG

gebruikt steeds verse ingrediënten  
volgt de seizoenen en experimenteert

veel, in de betekenis van creatieve speelsheid.

Chef is een Meester in beeldschone, begeleidend lichte sauzen

Kooktijden worden kort gehouden, groenten beetgaar

Vis blijft roze op de graat.

Niet alleen omdat ze dan meer waardevolle bestanddelen behouden,

de Spijzen lichter verteerbaar maakt

maar ook omdat ze zo beter smaken

Het zijn de Maaltijden,

die de tong strelen en de gezondheid niet schaden

*Gourmande a dégustation  
een succes sinds juni 1977*

van alles een beetje..en een beetje van alles

de Tout un Peu et Pour Goûter de Tout

vanaf 2 personen à f. 85.-- per couvert

Onze rustdagen zijn dinsdag en woensdag

lunch tot 14.30 - diner tot 21.00 uur

Altijd open voor partijen min. 20 pers.

