

*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

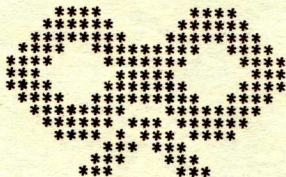
La Bouilliture d'Agneau au Pistou à la Fleur de Thym  
een verrukkelijk lamssoepje met een greepje Thym

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.

# Uit onze restaurantkaart

## M E N U

### LES CAPRICES GOURMANDISES

- Le Saumon Cru Fumé à la Vapeur de l'Aneth et l'Anis  
huisgerookte rauwe Schotse zalm in dillekruid gemarineerd
- La Petite Mousseline de Truite Fumé Vivante aux Haricots  
een subtiele mousse van verse huisgerookte forel
- Le Ris de Veau en Pellerine de Poulet de Grain au Pineau des Charentes  
blank kippevlees gevuld met kalfszwezerik en pistachepitjes
- Le Soufflé de Cailles au Foie Gras et Truffes Crues  
een luchtig geslagen 'pâté' van kwartelkoninĝ  
&
- La Cousinette de Concombres Légères à la Menthe Sauvage  
schuimige soep van komkommer met verse mint
- La Bouilliture d'Agneau de Lait au Pistou à la Fleur de Thym  
verrukkelijke lichte zuiglamsoep met thym
- Les Trois Merveilles des Mers Chaudes et le Sabayon au Champagne  
drie franse oesters in een beurre blanc met Champagne Brut
- Le Blanc des Asperges de Limburg et le Zéphire de Cresson  
kasasperges uit Limburg met een saus van waterkers  
&
- Les Beaux Arts de Saumon selon Arrivage à la Nage ou au Beurre Blanc  
een keuze van 3 soorten zalm naar gelang de vangst
- Les Filets de la Petite Sole au Ragoût d'Ecrevisses à la Vapeur d'Homard  
kleine tongfilets met een ragoût van rivierkreeftjes
- Le Loup de Mer au Beurre Rouge et au Vin de Chinon de Mdm. Raffault  
stevige zeewolf in een beurre blanc met rode Loirewijn  
&
- La Caille Rôtie à l'Empereur du Septième Ciel  
twee kwarteltjes zoals u ze nog nooit genoot
- La Dinde à la Fricassée de la Choucroute aux Baies de Genièvre  
borst of pootje van de kalkoen met zuurkool en jeneverbesjes
- Le Tournedos ou le Château à la Marmelade d'Echalote cloutés de Cresson  
Ossehaas met een saus waarin sjalotjes en peterselie
- Le Pintadeau en Paupiettes de Feuilles de Chou Vert au Foie Gras  
parelhoen in een mantel van groene kool met een saus van eendenlever
- Le Lapin de Garenne à Chair Blanche de la Région  
wild konijntje, een streekgerecht met 'n persoonlijk toontje  
&
- Les Accordailles Heureuses de notre Brigade à Choix  
&

Menu Compleet f. 60.-- p.p.

Menu met een keuze van of vis, of vlees,  
of gevogelte,

f. 52.50 p.p.



# Memoires

## uit een Passie voor wijn

- Memoires uit de wijnbijbel.....
- Ch. Latour 1971.....
- Ch. Latour 1969.....
- Ch. Talbot 1959.....
- Ch. Corbin 1966.....
- Ch. Montrose 1969.....
- Ch. Lynch-Bages 1961.....
- Ch. Lynch-Bages 1962.....
- Ch. Beychevelle 1967.....
- Ch. Calon-Ségur 1964.....
- Ch. Calon-Ségur 1967.....
- Ch. Cheval Blanc 1969.....
- Ch. Mouton-Rothschild 1970.....
- Ch. Léoville-Poyferré 1962.....
- Ch. Léoville-Poyferré 1966.....
- Ch. Grand-Puy-Lacoste 1966.....
- Chambertin Clos de Bèze-Drouhin Laroze 1972
- Beaune-Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1973.
- Volnay Clos de la Bousse d'Or 1973.....
- Latricières-Chambertin-Camus 1972.....
- Clos Vougeot-Drouhin Laroze 1972.....
- La Tâche-Dom. Romanée-Conti 1972.....
- Le Musigny-Joseph Drouhin 1970.....
- Bonnes Mares-Clair Daü 1969.....
- Meursault Charmes-Leroy 1962.....
- Bâtard-Montrachet-Leflaive 1976.....
- Musigny Blanc-Dom. Comte Vogüé 1974.....
- Corton-Charlemagne-Roland Rapet 1970.....
- Bâtard-Montrachet-Raoul Clerget 1970.....
- Cornas-August Clape 1972.....
- Hermitage-Paul Jaboulet Ainé 1970.....
- Côte Rôtie "La Maison Rouge"-G. Vernay 1970.
- Ch. Vignelaure-G. Brunet 1971.....
- Ch. de Crémât Blanc-J. Bagnis 1977.....
- Ch. de Crémât Rouge-J. Bagnis 1976.....
- Ch. Chalon-Henri Maire 1969.....
- Clos de la Coulée de Serrant-Mdm. Joly 1976.
- Saarfelser Schlossberg Sanctus Jacobus.....
- Auslese-Riesling-Trocken-Ver. Hospitien 1976

# *Culinaire prestaties in de loop der tijd.*

8

- Le Soufflé de Cailles au Vin de Banyuls  
Le Ragoût froid de Crêtes de Coq au Gloria Mundi  
La Petite Mousseline de Truite Fumée aux Haricots Verts  
La Petite Salade de Feuilles d'Epinards Crus au Foie Gras  
Les Feuilles de Cresson de la Fontaine aux Petits Queues d'Ecrevisses  
Le Ris de Veau en Terrine à la Marmelade d'Echalote Cloutés de Girofles  
Le Ris de Veau en Pellerine de Poulet de Grain au Pineau de Charentes  
Le Fumé de Marcassin farci et sa Sauce à l'Ecorce de Zestes d'Oranges  
L'Eventail d'Artichaut à l'Essence d'Echalote et à l'Huile de Noix  
Les Aiguillettes de Chevreuil au Confit et jus de Cerfeuil  
L'Aspic de Petites Crevettes Roses au Sabayon de Savigny  
Le Saumon Cru Fumé mariné à l'Aneth aux céréales  
La Cousinette de Concombres à la Vapeur de Menthe  
La Fricassée de Saint-Jacques au Coulis de leur Corail  
La Chair de Fenouil à la Purée de Cèleri plein blanc doré  
Les Cervelles de Veau au Vert de Ravigote et le Sorbet au Marc  
La Petite Timbale de Pattes de Grenouilles au Ragoût d'Ecrevisses  
Les Goujons de Saumon à la Sauge en Paupiettes de Turbot au Basilic  
Le Fleuron de Rognons de Veau à la Tartelette de Tomates au Romarin  
Le Chou Brocoli à l'Huile de Truffes et Fricassée de Morilles en Blinis  
La Petite Soupe de Grenouilles et Petits Choux à la Purée de Cèpes  
La Noix de Ris de Veau à la Mousseline de Grenouilles aux Giroilles  
Le Longe de Veau au Compôte de Poireau à la Macédoine de Truffes  
La Noisette de Chevreuil et sa Millefeuille aux Marrons Glacés  
La Chair de Faïsan à la Julienne de Chou Aigre au Cum'in sauvage  
Le Ris d'Agneau à la Truffe, à son jus et en Feuilletage  
Les Aiguillettes de Col-Vert au Vinaigre de Framboises  
Les Petites Côtes d'Agneau aux Charmes du Printemps  
Les Côtes de Lièvre aux Graines de Moutarde  
Le Lapin de La Garenne à la Chair Blanche  
Les Cailles Rôties à l'Empereur  
La Tartelette de la Reine des Vergers à Chair Jaune  
Le Soufflé à la Julienne de Zestes d'Oranges aux Fraises des Bois  
La Pêche Blanche de Casteljaloux au Granité de Pomerol  
Les Mousses au Chocolat Brune et Blonde au 'Banyuls'  
Les Sorbets selon Saison