

The New Fox Menu

Amuse van de chef

Tartaar van zalm met sjalotjes, bieslook, komkommer & avocado

OF

Ibericoham met panna cotta en kaviaar van meloen

Ierse Entrecôte met chimichurri, warme groentjes en gebakken patatjes

OF

Grietfilet met risotto, truffel & champignons

Huisgemaakt vanille ijs met rood fruit,
rode vruchtencoulis & slagroom

Menu: € 58,00

Menu met een glaasje bubbels: € 66,50

Met aangepaste sommelier wijnen: + € 26,00

Met aangepaste BOB-wijnen: + € 22,00

Met alcoholvrij wijnen: + € 18,00

Suggesties

Voorgerechten

Verse vissoep met saffraan	€ 22,50
Gegrilde gamba's met fris slaatje en tartaarsaus	€ 22,00
Spaghetti met truffel	€ 28,00
Halve kreeft 'The New Fox Style' met quinoa, brunoisegroentjes en cocktailsaus	€ 28,00
Halve kreeft gegratineerd met botersausje en warme groentjes	€ 30,00
Gillardeau (<i>oesters</i>)	6 stuks: € 28,00 9 stuks: € 40,00

Hoofdgerechten

Onglet met sjalottensaus, frietjes en krokant slaatje	€ 32,00
Ierse Entrecôte met chimichurri, warme groentjes en gebakken patatjes	€ 40,00
Mix van gegrilde vis met tartaarsaus, béarnaisesaus en frietjes	€ 38,00
Grietfilet met risotto, champignons, en truffel	€ 38,00
Kreeft 'The New Fox Style' met quinoa, brunoisegroentjes en cocktailsaus	€ 46,00
Gegratineerde kreeft met botersausje, brunoise van warme groentjes en pasta	€ 48,00

Wijnsuggestie (Alcoholvrij)

Petit Béret (0,0 %)	Glas: € 5,00
Wit: Sauvignon	Fles: € 28,00
Rood: Syrah	

Warme voorgerechten

Scampi's met lookboter en verse kruiden	(Vg. 6stuks)	€ 18,00
Scampi's op wijze van de chef	(Hg: 10stuks)	€ 28,00
(saus van de chef = getomateerde roomsaus lichtjes pikant)		
Kaaskroketten (2stuks) met seizoensslaasje		€ 16,00
Duo van kaas- en garnaalkroketten met seizoensslaasje		€ 18,00
Garnaalkroketten (2 stuks) met handgepelde Noordzeegarnalen en seizoensslaasje		€ 20,00

Koude voorgerechten

Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola en tomaatjes		€ 22,00
Gerookte Ierse zalm met toast, dillesaus, fijngesneden peterselie en sjalotten		Dagprijs
Ibericoham met lookbroodjes en sauce vierge		€ 24,50

Salades

Caeser salade met kippenschijfjes, Parmezaanschilfers en lookbroodjes		€ 22,00
Gegrilde nectarinesalade met geitenkaas, spekblokjes & walnoten		€ 24,00
Burratasalade met gegrilde groenten, kerstomaatjes & balsamicocrème		€ 24,00
Quinoasalade met scampi, avocado & mango		€ 24,00
Quinoasalade met gerookte zalm, avocado en citroendressing		Dagprijs

Pasta's

Linguini met Burrata, courgette, erwtjes, groene asperges & pijnboompitten		€ 28,50
Linguini met scampi, broccoli en pesto-roomsaus		€ 28,50
Spaghetti met zeevruchten in een licht pikant tomatensausje		€ 38,00
Spaghetti Alla Vongolé (<i>venusschelpen</i>) met kerstomaatjes, look en witte wijn		€ 30,00

Visgerechten

Gebakken zalmfilet met groene asperges, béarnaisesaus en frietjes		DAGPRIJS
Gebakken zeetong 'Meunière' met frietjes		DAGPRIJS
Gebakken paling met tartaarsaus en frietjes		€ 33,00
Gebakken paling in roomsaus met champignons, bieslook en sjalotten en frietjes		€ 35,00

Kindergerechten

Kindersteak met frietjes		€ 17,50
Kipfilet met appelmoes en kroketjes	1 st. € 12,50	2 st. € 19,50
Kippenchipolatta met zoetzure saus en frietjes		€ 12,50
Kinderpasta met tomatensaus (<i>lichtjes pikant</i>)		€ 12,00
Tomatensoep met balletjes		€ 8,50

Vleesgerechten

Rundsvlees

Steak tartaar (bereid in de zaal) met frietjes	€ 26,00
Ierse Filet Pûre 'Angus' met frietjes	€ 38,00
Ierse Steak 'Angus' met frietjes	€ 30,00
Ierse Entrecôte 'Angus' met frietjes	€ 38,00
Ierse Côte à l'os 'Angus' (2 pers.) (min.baktijd ~ 40 min) met frietjes	€ 70,00
Mixed grill (lamsvlees, chipolata's, kippenfilet, rundsvlees) met frietjes	€ 36,00

Lamsvlees

Lamskroontje met tijm- en honingsaus vergezeld van Gratin Dauphinois en warme groentjes	€ 36,00
---	---------

Gevogelte

Kwartels van de chef met spek, champignons en natuurpatatjes	€ 30,00
Kippenbrochette met frietjes	€ 24,50
Vol-au-vent van parelhoen met morieltjes, kalfszwezerik en kroketjes	€ 36,00

Supplement Groenten

Gestoomde groentjes (1 pers.)	€ 5,00
Gestoomde groentjes (1 pers.)	€ 5,00
Gemengde rauwe groentjes (1 pers.)	€ 3,00
Witloofsalade (1 pers.)	€ 3,00
Gebakken Champignons (1 pers.)	€ 4,50

Sausen

Champignonroomsaus	€ 4,20
Gebroken peperroomsaus	€ 4,20
Provençaalse saus	€ 4,50
Béarnaisesaus	€ 5,00
Choronsaus	€ 5,50

Extra supplementen

Gratin Dauphinois	€ 5,00
Frieten, puree, kroketten, natuuraardappelen, gebakken patatjes	€ 3,00
Appelmoes	€ 3,00

Zeeuwse Goudmerk Mosselen

Natuur 'traditionele wijze'	€ 30,00
Natuur met 'Witte wijn' of 'Look'	€ 32,00
Normandische witte wijn, look en room	€ 34,00
Provençal	€ 34,00
Curry	€ 34,00
À l'Italienne ' <i>sale e pepe</i> '	€ 30,00

Suggestiewijn:

<u>Ridgeback 'Viognier'</u>	€ 40,00
------------------------------------	---------

Een volle witte, rijke en aromatische wijn. Romige finish met aroma's van citrus, rijpe vijg en kruidnagel en redelijk wat hout. Stevige smaak.

<u>Bélèna Rosé</u>	€ 38,00
---------------------------	---------

Knisperende zomerse bessensmaken met klassieke hartige tonen echoën door het gehemelte en maken dit een modieuze rosé. Zoete tonen van honing met een vleugje grapefruit