

From the chef with love!



Chefkok Maikel Terlouw heeft zijn sporen verdiend in de 'sterren keukens.' Deze klassieke inslag is zeker terug te zien in zijn gerechten. De vrijheid voor het keukenteam bij Le Barrage brengt Internationale invloeden met zich mee. 'We koken hier wat we zelf lekker vinden', aldus Maikel. 'En een kok is verwend, dus we geven onze gasten alleen het beste!'

Van onze leveranciers verwachten wij ook een goede kwaliteit. Daarom werken wij samen met "Schmidt Zeevis" voor onze vis, schaal- en schelpdieren en "Nice to Meat" voor onze vleesgerechten. De basis is klassiek, maar met flinke invloeden uit verschillende landen. Maikel laat zich voornamelijk inspireren door de Aziatische keuken. Door zelf veel uit eten en op reis te gaan komen er steeds nieuwe ingrediënten en bereidingen op zijn pad, die hij gebruikt in de keuken van Le Barrage.

Maikel: 'Dagelijks komen er verse producten binnen voor onze a la carte kaart en we koken met de seizoenen mee. In het menu van de chef geven de gasten ons de vrije hand'. En dat is waar dit team van houdt; met al hun ervaring creatief aan de slag met de mooiste ingrediënten.

Voor grotere gezelschappen hebben we een aantal menu's samengesteld. Met deze menu's kunnen we onze snelheid en kwaliteit waarborgen. Door vooraf tijdig aan onze chef door te geven welk menu wij mogen serveren, kan er tijdig inkopen worden gedaan. Mocht er iemand in het gezelschap dieetwensen hebben, is dit voor ons keukenteam geen enkel probleem. Zij kunnen de gerechten hierop aanpassen. Geef dit vooraf door bij de reservering. Op de dag zelf zal de bediening dit nog even nagaan, zodat zij weten om welke gasten het gaat.

Wij hopen met onze menu's u een ruime keuze te bieden en aan uw wensen te voldoen. Onze sommeliers adviseren u graag voor passende wijnen bij uw lunch of diner.

Menu van de Chef

Geef de chef de vrije hand en geniet van de creativiteit van onze keuken. De gerechten kunnen variëren tussen vis en vlees. U kunt aangeven dat u een bepaalde dieetwens heeft of een allergie voor een product, dan houdt de chef hier rekening mee.

(Tip van onze sommelier; een bijpassend glas wijn bij de gerechten)

3 GANGEN MENU 44,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Dessert

4 GANGEN MENU 54,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

5 GANGEN MENU 64,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Eerste tussengerecht
Tweede tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

Wijnarrangement

3 gangen wijnarrangement 21,⁰⁰ p.p.

4 gangen wijnarrangement 28,⁰⁰ p.p.

5 gangen wijnarrangement 35,⁰⁰ p.p.

Wines



De wijnkaart van Le Barrage is met zorg samengesteld en kent meer dan 350 wijnen vanuit de hele wereld. Wij helpen u graag bij het selecteren van het juiste glas wijn of de juiste fles bij uw gerecht om zo een optimale wijn en spijs beleving te creëren. Vindt u het leuk om bij iedere gang van een ander glas wijn te genieten? Vraag dan naar ons wijnarrangement. Moet u nog rijden? Halve glazen zijn uiteraard ook mogelijk.

Tip: Neem een kijkje in onze wijnkuis!

Wijnen per glas

WIT

Ill Cigüeñas Verdejo	4,50
Bodega Norton Sauvignon Blanc	5,00
Masi Modello Pinot Grigio	5,00
Serra da Estrela Albariño	6,50
Bodega Norton Chardonnay Reserva	7,00

ROSE

Gentry Rosé	5,00
Ultimate Provence Rosé	7,00

ROOD

Ill Cigüeñas Tempranillo	4,50
Bodega Norton Merlot	5,00
Boschendal I685 Shiraz	6,50
Bodega Norton Malbec Reserva	7,00
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso	7,00

*“ Drinking good wine with good food
in good company
is one of life’s most civilized “*

- Wilbert van Vogelpoel, sommelier Le Barrage-