



Chef's Choice

Laat u verrassen door onze keuken brigade!

Kom uit uw comfort zone en probeer ons verrassingsmenu, een gevarieerd menu met smaakvolle seizoensgebonden producten en vele smaak explosie's.

Driegangen verrassingsmenu € 37,50

Viergangen verrassingsmenu € 42,50

Vijfgangen verrassingsmenu € 49,50

Maak uw avond compleet met een bijpassend wijnarrangement. Met onze ruime kennis en aanbod van wijnen uit diverse landen, zullen wij u overdonderen met de ultieme wijn - spijs combinatie.

Wij serveren bij elk gerecht een bijpassende wijn.



Aanbevolen wijnen

Wijnen per glas € 4,50 fles € 25,-

Wit:

2016 Chardonnay

Macon-Peronne domaine du bicheron Bourgogne, Frankrijk
Chardonnay met tonen van bloemen en een geurig bouquet .

2016 Sauvignon Blanc

Viña Leyda, San Antonio Central Valley, Chili

Zeer stuivende sauvignon met tonen van citrus, appel en in de smaak licht
exotisch. Heerlijk fris, droog en aangenaam.

Rosé:

2016 A.C. Cabernet d'Anjou

Cave de Saumur, Loire, Frankrijk

Frisse, aromatische en lichtzoete rosé met sappig rood fruit in de afdrank.

2016 Chateau Paquette

Famille Paquette Cotes de Provence, Frankrijk

Zachte en elegante rosé met rood fruit en frisheid in geur en smaak.

Rood:

2016 Cabernet Sauvignon

Michel Dupont-Fahn Vin de pays d'oc, Frankrijk

Volle elegante Cabernet Sauvignon met donker rood fruit tonen.

2014 Stone barn Merlot

Delicate Family Vineyards, California

Soepele smaak, zachte wijn met rood fruit van kersen en bramen.



Voorgerechten

Plateau 't Anker € 12,50 p.p.
proeverij vanaf 2 personen

Carpaccio van ossenhaas € 10,00
Old Amsterdam – pesto – gemarineerde uitjes

Salade van aubergine € 10,00
geroosterde paprika – tuille van Parmezaan
verse vijg – honing-tijm dressing

Thaise quinoa salade € 10,00
koud gerookte botervis – granaat appel
sepia kroepoek – koriander-yoghurt dressing

Marbré van eend € 12,50
rillettes van eendenbout – eendenlever
gerookte eendenborst - zuurkool salade - vijgen compoté

Tartaar van gerookte zalm € 12,50
kappertjes – sjalotjes – brioche crostini
gepocheerd ei – hollandaise saus

Pompensoep € 7,50
kokos – gerookte kip – taugé

Uiensoep € 7,50
in Italiaanse broodbol



Hoofdgerechten

Gebraden sucade € 23,50
knolselderij puree – kastanje crumble – port jus

Wilde eendenborst op het karkas gegaard € 26,50
zuurkool – gekonfijte eendenbout – jus van amarene kers

Tournedos van ossenhaas
150 gram € 23,50 of 300 gram € 33,50
fregola – pompoen – port jus

Hertenrug filet € 25,00
knolselderij – hertenstoof bitterbal – gesauteerde spruitjes – Madeira saus

Ossenhaas puntjes van de grill € 23,50
hete bliksem – pepersaus

Saté van de haas € 18,50
atjar – gebakken uitjes – saté saus – kroepoek



Hoofdgerechten

Zeetong € 29,50
± 450 gram - in roomboter gebakken

Wisselende dagvis dagprijs
bijpassend garnituur

Gebakken coquilles en gamba's € 26,50
bloemkool puree - geschroeide prei - amandel - Beurre Blanc

Gebakken rode poon filet € 25,00
fregola - pompoen - Beurre Blanc - paprika coulis

Gebraiseerde knolselderij (V) € 22,50
venkel salade - gepofte tomaat - saus van blue 'd Auvergne

Paddenstoelen ragout (V) € 22,50
gegrilde spitskool rolletjes - pastinaak chips - truffel vinaigrette

Garnituren

Gegratineerde aardappeltjes € 3,50

Seizoensgroenten € 3,50



Maaltijdsalades

Gebakken paddenstoelen (V) € 15,00
blue 'd Auvergne – vijgen compoté – knoflook croutons

Carpaccio van ossenhaas € 15,00
pesto – gemarineerde uitjes – Old Amsterdam

Geroosterde tonijn, gerookte botervis, gerookte zalm € 17,50
knoflook croutons – wakame – wasabi mayonaise

Heeft u iets te vieren? Team 't Anker denkt graag met u mee.
Of dit nu een bruiloft, verjaardag of gewoon een bijzondere dag is.
We bespreken het graag met u.



Kerstmenu

Beleef kerst met uw geliefde en dierbaren bij Restaurant 't Anker!
Wij zijn 1ste en 2de kerstdag geopend.

Amuse

Mousse van pompoen met gebrande amandel en rode peper

Voorgerecht

Truffels van zalm en gamba op Thaise quinoa salade met granaatappel en
sesamdressing

1ste tussengerecht

Crème van bloemkool met gegrilde coquille, gerookte botervis, romige saus
van kropsla en een crumble van hazelnoten

2de tussengerecht

Gebraden wilde duivenborst met crème van eendenlever, crunch van
knolselderij, jus van amarene kersen en een pickle van rode biet

Hoofdgerecht

Gebraden hertenrug filet op een mousseline van pastinaak met wild jus,
schuim van paddenstoelen en zoete uitjes

Dessert

Mille-feuille van stoofpeer en vijg met banketbakkersroom, vanille ijs en
amaretto saus

Vijfgangen kerstmenu € 59,50

Reserveer uw tafel tijdig voor kerst!



Kookcursus

Naast dineren, kunt u ook komen koken in 't Anker!

Bij de kookcursus, die gegeven wordt in 't Anker, staat gezelligheid voorop! Niets geeft bij ons meer plezier dan met elkaar te kokkerellen en van al die (h)eerlijke ingrediënten en geuren te genieten, onder het genot van een goed glas wijn.

Het doel van onze kookcursus is om mensen te enthousiasmeren om lekker te kokkerellen zonder al te veel poespas, maar juist met eerlijke ingrediënten.

Danny van Zweeden heeft tijdens zijn opleiding bij verschillende goede leermeesters gewerkt, zoals Ferry Kenter en Jaap Itha, en heeft daardoor de juiste kookervaring opgedaan.

Gepke Bechthold heeft tijdens haar opleiding, bij de Echoput in Hoog-Soeren aan de academie voor gastronomie, voldoende kennis op gedaan om Danny te ondersteunen met de wijnspijs combinatie.

Wij vinden het erg leuk om onze PASSIE voor koken en wijn te delen met gezellige enthousiaste mensen. De kookcursus bestaat uit 4 maandag-avonden van 18:30 uur tot ongeveer 22:30 uur. Jullie gaan elke avond een viergangen-menu koken en natuurlijk van deze (h)eerlijke gerechten genieten.

De kosten zijn € 220,- per persoon, inclusief de bijpassende wijnen. Vanaf midden januari 2018 starten er weer nieuwe cursussen en komt elke groep, eens in de drie weken koken, dineren en genieten.

Uiteraard kunt u altijd introducés uitnodigen om te komen dineren.

Ook zijn er tijdens deze periode drie avonden en een aantal middagen beschikbaar voor groepen vanaf 10 personen die eenmalig willen koken.

Vraag de bediening voor data en geef u tijdig op, want vol is vol!