



FLINSTERING

Welkom bij Flinstering

Wij volgen in de keuken zo veel mogelijk het natuurlijk verloop van de seizoenen.

Flinstering behoort tot de "Vrienden van Vis". Dit betekent dat wij uitsluitend vis gebruiken die buiten het paringsseizoen en binnen de vangstquota valt. Hiermee respecteren wij het natuurlijk verloop van het voortplantingsproces.

Flinstering maakt zo veel mogelijk producten zelf: van pasta's tot en met lekkernijen bij de koffie.

Tot slot werkt Flinstering bij voorkeur met scharrelvlees.

Welcome to Flinstering

Flinstering follows the natural course of the seasons where possible. Flinstering is a member of "Vrienden van Vis" (Friends of Fish). This means we only use fish outside of the mating season and within the fishing quota. With this choice we respect the natural breeding process.

Our mission is to make everything ourselves: from pasta to sweet delicacies. As a final detail we would like to emphasize that we prefer to work with free range meat and do so when we can.

Wij wensen u een bijzonder aangename avond,

We wish you a very pleasant evening,

Team Flinstering

Koude voorgerechten / Cold starters

Salade Niçoise "Flinstering" / Nicoise salad "Flinstering"

Gegrilde tonijn - gemarineerde groene olijf - gele en rode cherrytomaatjes
aioli - kruidencoulis - haricoverts -gepocheerd hoeve eitje - rozemarijn focaccia
*Grilled tuna - marinated green olive - yellow and red cherry tomatoes - aioli
herb coulis - haricot verts - free range egg - rosemary focaccia*

17,50

* Carpaccio van ossenhaas / Beef tenderloin carpaccio

Eendenleverkrullen - truffel vinaigrette - parmezaankletsop - wilde rucola - brioche croutons
Foie gras - truffle vinaigrette - wild rocket - crisp of Parmesan - brioche croutons

19,50

Brandade van kabeljauw en heilbot / Cod and halibut

Kruidensalade - crème van gepofte paprika - sous-vide bereide knolselderij
gegrilde coquilles - schaaldierencoulis - inktvis inkt mayonaise
*Herb salad - creme of roasted peppers - celeriac - scallops - coulis of shellfish
mayonnaise of squid ink*

16,50

* Graangevoerd biologisch rund / Grain fed organic beef

Warme voorgerechten / *Hot starters*

Ossenstaart / *Oxtail*

Gebakken cantharellen - gekonfijte tomaat - dubbel getrokken ossenstaart bouillon

Lardo di Colonnata

Fried chanterelles - Lardo di Colonnata - reduced stock of oxtail

confit of tomatoes

14,50

Zwezerik / *Sweetbread*

Gebakken suikerbrood - confit van rode ui - saus van huisgemaakte appelstroop

kruim van Pata Negra - wilde rucola

Fried sugar bread - confit of red onion - apple syrup

crumb of Pata Negra - wild rocket

14,50

"Kreeft" lasagne / *Lobster "lasagna"*

Gepofte tomaat - zachtgegaarde bleekselderij - gebakken courgette - béchamel saus

bisque d'homard - buffelmozzarella

Tomato - celery - fried zucchini - bechamel sauce - bisque d'homard

buffalo mozzarella

17,50

Hoofdgerechten vlees / *Main courses meat*

*

Gegrilde ossenhaas / *Grilled beef tenderloin*

Truffel risotto - bitterbal van ganzenlever en zwezerik

pie de mouton - spruitjes met gebakken spekjes - jus van Glenfiddich

Truffle risotto - 'bitterbal' of foie gras and sweetbread

pie de mouton - sprouts with fried bacon - gravy of Glenfiddich

29,50

Eendenborst & eendendij / *Duck breast & duck thigh*

Gekonfijte dij - pastinaakzalf - gekarameliseerde witlof - balsamico azijn

gebakken groene asperges - marloeskes - laurier jus

Confit of duck thigh - parsnip - caramelized chicory with balsamic vinegar

stir fried green asparagus with small onions - gravy with bay leaf

24,50

Kalfssucade & staartstuk / *Veal succade and rump*

Kalfsstaartstuk - gnocchi van snijbiet en majoraan - crème van bospeen

gebakken knolselderij - tijmjus

Gnocchi with chard and marjoram - creme of carrot - risolles of celeriac

thyme sauce

25,00

* Graangevoerd biologisch rund / *Grain fed organic beef*

Hoofdgerechten vis / *Main courses fish*

Zeewolf / Catfish

Linzen - basilicum kruidenkorst - pommes gratin - knolseldermousseline
gepofte tomatomaat - saus van verjus - wilde rucola - oude balsamico azijn

*Lentils - basil herb crust - potato gratin - mousseline of turnip
roasted tomato - aged balsamic vinegar - wild rocket - verjuice*

24,50

Kabeljauwrugfilet / Cod

Zachtgegaarde iberico wang - gegrilde groene asperges - schuim van morieltjes
pommes dauphin van bladpeterselie en look - jus de veau

*Slowly cooked Iberico cheek - grilled green asparagus - jus de veau
pommes dauphin with parsley and garlic - foam of morel*

27,50

Kreeft / Lobster

Fettuccini - kruiden - look - crème fraîche - cantharellen

Parmezaan - gekonfijte basilicum

Fettuccine - herbs - garlic - creme fraîche - chanterelle

Parmesan - basil

Hele kreeft / *Whole lobster* 45,00

Halve kreeft / *Half lobster* 25,00

Grote Markt menu / *Markets menu*

Bitterbal van gevogelte / *'Bitterbal' of poultry*

Terrine van oude wijven koek - eendenlever - stroop van Pedro Ximénez - abrikoos / *A terrine of spiced biscuit - foie gras - apricot - syrup of Pedro Ximénez*
of/or

Brandade van kabeljauw / *Cod with a crisp cod cheek*

Krokant kabeljauw wangetje - kruidensla - gepofte paprika - rouille - gekonfijte knol / *Herb salad - creme of roasted peppers - confit of celery*

Raviolo van ossestaart / *Raviolo of oxtail*

Cantharellen - dubbel getrokken eigen bouillion / *Chanterelles - reduced stock*
of/or

Bisque d'homard Flinstering / *Bisque d'homard Flinstering*

Gegrilde coquille - gekonfijte bleekselderij / *Grilled scallop - celery*

Runderlende / *Rump steak*

Spruitjes - pastinaakzalf - gegratineerde aardappel - kaantjes - jus van groene peper / *Creme of parsnip - sprouts - gratin of potato - crisp bacon - gravy with green pepper*
of/or

Zeewolf met kruidenkorst / *Catfish with a herb crust*

Fettucini - groene asperges - schaaldieren coulis - schuim van beurre blanc / *Fettuccine - green asparagus - coulis of shellfish - foam of beurre blanc*

Kaasplankje Flinstering / *Cheese platter Flinstering*

Vier soorten kaas - huisgemaakte appelstroop - vijgencompote - kletzenbrood / *Four kinds of cheese - apple syrup - fig compote - bread*
of/or

Roulau van cheesecake / *Cheese cake rouleau*

Sinaasappel - champagne sorbetijs - sabayon - kaneel - steranijs / *Orange - champagne sorbet - sabayon - cinnamon - star anise*

3-gangen menu / <i>3-course menu</i>	wijnarrangement / <i>matching wines</i>	34,00 p.p.	16,50 p.p.
4-gangen menu / <i>4-course menu</i>	wijnarrangement / <i>matching wines</i>	42,00 p.p.	21,50 p.p.

Het Grote Markt menu kan uitsluitend per tafel worden besteld. / *The Markets Menu can only be served per table.*

Flinsteringmenu

Het Flinstering menu is een maandelijks wisselend 3, 4 of 5 gangen verrassingsmenu, waarbij wij gebruik maken van producten die op dat moment volop in het seizoen zijn . Ook streven we ernaar te werken met producten /leveranciers uit de streek.

U kunt aangeven of er ingrediënten zijn waar u niet van houdt of juist waar u heel veel zin in heeft, we zullen er zoveel mogelijk rekening mee houden.
Gezien de bewerkelijkheid van de gerechten serveren wij het Flinstering menu bij voorkeur per tafel.

Eet smakelijk.

*Would you rather be surprised, then you can choose our 3, 4 or 5- course Flinstering Menu.
The Flinstering menu can only be served per table.*

	<i>Flinsteringmenu</i>	<i>Wijnarrangement matching wines</i>
<i>3-gangen / 3- course</i>	39,50 p.p.	19,50 p.p.
<i>4-gangen / 4- course</i>	47,50 p.p.	23,50 p.p.
<i>5-gangen / 5- course</i>	57,50 p.p.	29,50 p.p.

Flinstering kookt dagelijks vegetarische gerechten buiten de kaart om, vraag de bediening naar de mogelijkheden.
Every day, Flinstering prepares a vegetarian menu with seasonal products. Please ask the service for the vegetarian dishes and possibilities.

Flinstering smakenparade

Een doorsnede van onze kaart in klein formaat, als menu te bestellen of gewoon per (tussen)gerechtje.

A section of our menu in small portions, to order as a menu or per dish.

Carpaccio	Eendenlever krullen - truffel vinaigrette - parmezaankletsop - wilde rucola - brioche croutons	
<i>Carpaccio</i>	<i>Foie gras - truffle vinaigrette - wild rocket - crisp of Parmesan - brioche croutons</i>	11,00
Niçoise	Gegrilde tonijn - gemarineerde groene olijf - gele en rode cherrytomaatjes	
<i>Niçoise</i>	<i>aioli - kruidencoulis - haricoverts - gepocheerd hoeve eitje - rozemarijn focaccia</i>	
	<i>Grilled tuna - marinated green olive - yellow and red cherry tomatoes - aioli</i>	
	<i>herb coulis - haricot verts - free range egg - rosemary focaccia</i>	8,00
Ossenstaart	Gebakken cantharellen - gekonfijte tomaat - dubbel getrokken ossenstaart bouillon - Lardo di Colonnata	
<i>Oxtail</i>	<i>Fried chanterelles - Lardo di Colonnata - reduced stock of oxtail - confit of tomatoes</i>	8,00
Kreeft	Fettucini - kruiden - look - crème fraîche - cantharellen - parmezaan - gekonfijte basilicum	
<i>Lobster</i>	<i>Fettuccine - herbs - garlic - creme fraîche - chanterelle - Parmesan - basil</i>	11,00
Zwezerik	Gebakken suikerbrood - confit van rode ui - saus van appelstroop - kruim van Pata Negra - wilde rucola	
<i>Sweetbread</i>	<i>Fried sugar bread - confit of red onion - apple syrup - crumb of Pata Negra - wild rocket</i>	8,00
Kalfssucade	Kalfsstaartstuk - gnocchi van snijbiet en majoraan - crème van bospeen - gebakken knolselderij - tijmjus	
<i>Veal succade</i>	<i>Gnocchi with chard and marjoram - creme of carrot - risolles of celeriac - thyme sauce</i>	8,00
Kaasje	Kaas op advies van onze kaasspecialist Marco Mourits - huisgemaakte appelstroop - vijgencompote - kletzenbrood	
<i>Cheese</i>	<i>Cheese selection - apple syrup - fig compote - bread</i>	8,00
Roulau van cheesecake	Sinaasappel - champagne sorbetijs - sabayon - kaneel - steranijs	
<i>Cheese cake rouleau</i>	<i>Orange - champagne sorbet - sabayon - cinnamon - star anise</i>	7,00
	Menu prijs / Menu price	65,00

De Flinstering smakenparade kan uitsluitend per tafel worden besteld. / *The Flinstering Parade can only be served per table.*