

# Welkom op Urk. Welkom bij Blue!

Wij doen graag elke dag weer ons uiterste best om de beste, verste en vooral lokale producten voor u te bemachtigen en om te toveren tot de meest smakelijke en verrassende gerechten.

Ons serviceteam staat voor u klaar om u van A tot Z in de watten te leggen. Waar wij het meest van houden, is om u een fantastische, avondvullende beleving voor te schotelen.

Om dit zo goed mogelijk te beleven, kunt u kiezen uit de volgende menu's en wijnarrangementen. Laat u het helemaal aan onze teams over, dan gaat u natuurlijk voor een keuze uit Blue Allround.

Namens de hele Blue Family wensen wij u een hele fijne avond toe.

## Blue all round

Inclusief wijnarrangement, amuses, pre-dessert en tafelwater

4 gangen	99
6 gangen	130
8 gangen	175
10 gangen	210

## Menu's

4 gangen	65
6 gangen	85
8 gangen	115
10 gangen	140

## Wijnarrangementen

4 gangen	32
6 gangen	45
8 gangen	60
10 gangen	70

## Menu

Dit menu is te bestellen per 2 of drie gangen per persoon. U kiest zelf de gerechten die u persoonlijk het lekkerst lijken.

2 – gangen (voor en hoofd) 55

3 – gangen (voor, hoofd en na) 65

Gangen menu's zijn inclusief amuses

Gekonfijte zalm met iets rook, salade van aardappel, spiegeleitje van kwartel, krokante huid, Heritage kaviaar en champagneroom

Geplette langoustines met uienmarmelade, zorri cress, zoetzure koolrabi, briochecroutons en bieslookcrème

Tartaar van rund met gekonfijte eidooier, krokante aardappel, Heritage kaviaar, brioche en lavascrème

Gerookte knolselderij met crème van pastinaak, cantharellen, krokante schorseneren en luchtige Hollandaise

Gestoomde scholfilet met rivierkreeft, venkel, ingelegde tomaat, gepofte boekweit en schuimsaus van schaaldieren

Gegrilde tarbot met puree van aardappel en yuzu, suikersla, edamame en vinaigrette van maggiplant en citroen

Geroosterde Noordzeetongfilet met romige mosselen, koolraap, borage en pittige yuzu beurre blanc

Krokante kalfszwezerik met gebrande langoustines, passievrucht, bloemkool, zoetzure snijboon en jus met zoethout

Runderzijlende van de BBQ met stampot van raapstelen, gekarameliseerde ui, spruiten en jus met Sichuan pepers

In chermoula gebraden hertenrugfilet met hete bliksem, rode biet, quinoa en jus met speculaas

Sorbet van prosecco en perzik met laoskokos-schuim, kruim van bastogne en Ras el Hanout

Mousse van kastanje met amarena-kers, brownie crumble, atsina cress en ijs van witte chocolade

Vier nationale en internationale kazen met truffelhoning, vijgen jam en geroosterd brood