



MUSEUM BUURTSPOORWEG

Lansink MBS menu

Het Lansink MBS menu is speciaal ontwikkeld voor een culinaire lunch of diner geserveerd in een historische trein.

U kunt een selectie maken uit de onderstaande gerechtjes. Voor een rit met de trein geldt een minimale aantal van 20 personen, 2 Amuses en 5 Vorkjesgerechten.

Exclusief consumpties & kosten voor de trein.

Amuses

€ 2,75 per stuk

Romig soepje of bouillon uit het seizoen

Tartaar van zalmfilet met limoen crème

Brioche met gemarineerde abrikoos en kippenlever mousse

Taco met kalf, bruine boon, mais en eiercrème

Maisbrood met passievruchten mousse en gemarineerd Hereford rund

Zoet-zure komkommer met pittige aubergine en Humus

Wolverlei geitenkaas met nootjes, brioche en crème van witte aceto balsamico

Vorkjes gerechten

Koude gerechten

(€ 7,50 per gerechtje)

Tartaar van makreel met zoet-zure groente en yoghurt mayonaise

*

Graved Lax met sinaasappel, radijs soorten en crème van Sherry

*

Gemarineerde gamba's met Bomba rijst, saffraan en saus van Chorizo

*

Paté van gekonfijte eendenbout met gemarineerde pruim en eendenlever

*

Marbré van Hereford rund, lardo en ganzenlever met gekonfijte meloes uitjes

*

Steak Tartaar van ossenhaas met zacht gegaard kwartelei en kruim van brioche

Warme visgerechten

(€ 9,50 per gerechtje)

Geroosterde Coquilles St. Jacques met bereidingen van knolselderij en truffelschuim

*

Gebakken kabeljauwfilet met nage van paddenstoelen en snijboon

*

Geroosterde zeebaarsfilet met krokant spek, vanille zuurkool en vinaigrette van paling en kappertjes

*

Dorade filet met couscous, taggiasche olijven en cracker van zuurdesem

*

Zacht gegaarde kreeft met kruiden risotto en saus van milde curry

(Toeslag € 2,50)

Vegetarische gerechten

(€ 7,50 per gerechtje)

Salade van rode biet met Wolverlei geitenkaas, macadamia en crème van witte aceto balsamico

*

Ravioli van aubergine met schuim van Parmezaanse kaas en mousseline van aardappel

*

Romige crème van Twentse asperges, morilles en schuim van eekhoorntjesbrood (alleen in seizoen)

*

Flammkuchen met artisjok, olijf, oesterzwam en aioli

Warme vlees gerechten

(€ 9,50 per gerechtje)

Babi pangang met atjar tjampour en zoet-zure enoki

*

Ravioli van piepkuiken met geroosterde langoustine en schuim van citroengras

*

Zacht gegaarde kalfswang met aardappelkaantjes en knoflook schuim

*

Hollands boerderij eenden hammetje met compote van sjalotten, rucola en Madeira jus

*

Gebraden lamskotelet met kruiden croute en schuim van gefermenteerde knoflook

(Toeslag € 2,50)



MUSEUM BUURTSPOORWEG

Desserts

(€ 7,50 per gerechtje)

Warm lopend chocolade taartje met vanille bourbon roomijs

*

Gekonfijte ananas met schuim van citroen en sorbet van laurier

*

Crème brulee van Lansink koffieboontjes

*

Marquise van “Valrhona” chocolade met sinaasappel en nootjes