



Menukaart Figi Restaurant

Voor- en tussengerechten

Vegetarische bokkenpoot van aardappel en prei met gember-kerrieschuim	€ 12,00
Op een korst van tortilla's, zwarte sesam en szechuanpeper gebakken wilde MSC-zalm met salade van glasnoedels, wakame en een wasabimayonaise	€ 13,50
Salade van pata negra met een lolly van Cavaillon meloen en aceto-Balsamicostroop	€ 13,00
Rundercarpaccio met lamellen Parmezaanse kaas, kappertjes, bieslook, pijnboomspitten en gebakken spekjes	€ 12,50
Gebakken schelvisfilet op lauwwarme salade van couscous met fijne groenten en Citroenvinaigrette	€ 14,00

Soepen

Vegetarische crème van spruitjes met gefrituurd scharreleitje en gebakken spruitjes	€ 8,50
Crème van witlof met chiffonade van witlof en gebakken gamba's	€ 9,50
Dubbel getrokken kalfsbouillon met bospaddenstoelen en zacht gegaarde kalfssukade	€ 9,00

Hoofdgerechten

Rouleau van pasta en gegrilde groenten op een crème van pastinaak en een saus van rode biet	€ 17,00
In sinaasappelbroodkruim gebakken MSC black-cod-filet met mousseline van schorseneren en sinaasappelbotertjes	€ 19,00
Op de huid gebakken kabeljauwrug op verse tagliatelle met winterpostelein en room van morieljes	€ 19,50
Op het vel gebakken wilde-eendenborst en saus van Fairtrade Andoa-chocolade met gebakken aubergine en Fairtrade basmatirijst	€ 20,50
Gegrilde kalfsmedaillon met gebraiseerde kalfssukade, quiche van aardappel en spruitjes en een jus van hachee	€ 21,50

Desserts

Internationale kazen	€ 9,00
"Caramelia" een dessert van karamelchocolade met citrusvruchten en een sorbetijs van passievruchten	€ 9,50
Crumble met een compote van rode stoofpeertjes en kaneelroomijs	€ 8,00
Warme kokoscake met een interieur van melkchocolade en kokos met gebakken ananas en een sorbet van kokos	€ 8,50
Weens Sachertaartje met een compote van abrikozen en een abrikozensorbet	€ 9,00