

## Voorgerechten/tussengerechten

Drie bereidingen van nachtgevangen wilde gamba's met rode peper, mango en amandel  
€ 19,50

Halve kreeft met truffelmayonaise  
een gefrituurd zacht eitje op een salade van haricots vert en krokante aardappel  
€ 21,50

Tartaar van lijngevangen zeebaars met spaghetti van rettich, rode bietenpoeder en gezouten amandel  
€ 18,50

Carpaccio van langoustines op een gelei van groene appel verfijnd met hartige mini beignets van kokkels, salade van bloemetjes, kruiden en wasabicrème  
€ 22,50

Drie bereidingen van ganzenlever gecombineerd met vlierbessen en groene appel  
€ 23,50

Carpaccio van Blond Aquitaine rund met krokante en gekonfijte wangetjes van Livar op een salade van rucola, peterseliewortel en truffelmayonaise.

€ 19,50

Supplement verse zwarte truffel € 7,50

Japanse vissoep met rauw gepekeld tonijn, wilde gamba, lenteui ringetjes en kokkels verfijnd met schuim van wasabi  
€ 12,00

Truffel raviolie's met gebakken Sint Jacobsvruchten, groene asperges en lardo Colonato  
Verfijnd met schuim van salieroom

€ 19,50

Supplement verse wintertruffel € 7,50

Gebakken ganzenlever met een tarte tatin van tasty Tom kerstomaat en zwarte peper met een saus van tomaat, zwarte peper en 10 jaar oude balsamico

€ 22,50

## Hoofdgerechten

Gebakken zeewolffilet met shiitakes, raviolie's van truffel en groene asperges  
Verfijnd met truffelroom  
€ 27,00

Zeetongfilet opgerold met schelp en schaaldiertjes met kort gestoofde prei in room  
€ 38,50

Lijngevangen zeebaarsfilet met kleine groenten, verse rivierkreeftjes in hun eigen bisque met  
knoflookschuim  
€ 29,50

Kreeft op de wijze van chef 'Rudolphe',  
met fijne groenten, eigen kooknat en roomboter  
€ 38,00

Krokant gebakken zwezerik met lauwwarme salade van kreeft en bosuitjes  
Espuma van ratte aardappel gekookt met verse laurier en begeleidt door een kreeftenjus geparfumeerd  
met verse laurier  
32,50

Fricassee van á la minute op het been gebraden Kwartel, gebakken ganzenlever en spiegelei van  
kwartel met gebakken baby witlof, krokante aardappel en truffelsaus  
€ 27,50  
Supplement wintertruffel € 7,50

Gebakken reerugfilet uit het Weerter land met structuren van fleshpompoen en rode bietjes,  
marjolein en knoflook.  
€ 38,50

Gebakken Ossenhaas van Blond Aquitaine rund, terrine van ganzenlever met in olijfolie bereide groene  
asperges en twee bereidingen van truffelsaus  
€ 31,50

## Nagerechten

Appelbolletjes met kaneelsuiker, vanilleparfait, kaneelcrumble  
Appelcompote en Limoncelloschuim gegarneerd met gedroogde granny Smith appel  
€ 11,00

Klassieke Citroensoufflé met huisgemaakt vanilleroomijs  
€ 11,00

De klassieke Dame blanche op moderne wijze gepresenteerd. Laat u verrassen!  
€ 11,00

“Mille feuilles” van bladerdeeg met amandel  
banaanmouse, compôte van sinaasappel, sinaasappelgel  
Banaansorbet verrijkt met siroop van Pisang Ambon  
€ 11,00

Kaas uit ons assortiment met zijn garnituur  
€ 13,50

## Menu Cachera

Japanse vissoep met rauw gepekeld tonijn, wilde gamba, lenteui ringetjes  
en kokkels verfijnd met schuim van wasabi

\*\*\*\*

Truffel raviolie's met gebakken Sint Jacobsvruchten, groene asperges en lardo Colonato  
Verfijnd met schuim van salieroom

\*\*\*\*

Gebakken reeboutfilet uit het Weerter land met structuren van fleshpompoe en rode bietjes,  
marjolein en knoflook.

\*\*\*\*

Een klassieke Citroensoufflé met vanille roomijs

\*\*\*\*

3 gangen € 42,50  
4 gangen € 52,50

## **Menu Marie-Thérèse**

Het menu waarbij u de eigenzinnigheden en de fantasie van de chef beleeft!

4 gangen € 55,00

5 gangen € 65,00

## **Menu Ildephonse**

Acht gangen amusediner waarbij u de eigenzinnigheden en de fantasie van de chef beleeft!

€ 75,00

## **Lunchmenu**

Twee gangen met koffie compleet  
geserveerd binnen een uur

(als u vooraf kenbaar maakt dat u haast hebt)

€ 33,00

## **Cachera's Midweekarrangement**

Aperitief van het huis met amuses,

3 gangen menu van wat de markt te bieden heeft.

Bij het voor en hoofdgerecht een glas wijn.

koffie compleet

Dit arrangement serveren op dinsdag t/m donderdag uitsluitend per tafel

Per couvert € 55,00.

# **Amuseerderij 'Rudolphe'**

*Culinaire wijn-spijs avond voor groepen*

**Zin om eens een avond met een groep mensen iets anders te doen?**

**Dan is een amuseerderij bij Chef Rudolphe een aanrader!**

**Beleef een avondvullend programma waarbij u onder begeleiding, in een ontspannen sfeer, zelf amuses maakt en proeft. Dit wordt begeleid met een wijnproeverij.**

**Verheug u op een gezellige, educatieve, culinaire avond!**

Een Amuseerderij 'Rudolphe' is een ideaal bedrijfsuitje, goed voor team-building, leuk voor een familiefeestje of een vriendengroep.

U gaat met uw groep een 6 gangen amusediner bereiden. Kleine kookteams maken ieder een amusegerecht van het menu in de keuken van Restaurant Cachera. Telkens als een gerecht klaar is, schuift u samen aan tafel voor de amuse met wijnproeverij. Per twee gerechten proeft u twee wijnen, daarna geeft u aan van welke wijn u een heel glas wilt drinken.

U boekt een amuseerderij op dinsdag, woensdag, of donderdag. Uitsluitend op reservering en met ten minste acht personen.

Als afsluiting ontvangt u de recepten om thuis nog eens vaker te genieten!

Per couvert € 100,00 all-in