



Specialiteiten Menu

Onderstaand treft u ons 5-gangen specialiteiten menu. Gedurende de Corona sluiting serveerden wij een soortgelijk menu aan huis. Voor even waren onze gasten hun eigen chef én gast. Alle instructies en ingrediënten zaten bij de box waar enkel alleen nog de finishing touch aan gegeven moest worden.

Nu we weer open mogen serveren wij dit menu als specialiteiten menu voor de maand juni en mag u gewoon weer (enkel) gast zijn ♥

5 gangen diner

€ 39,50

Voorgerecht:

STEAKTARTAAR, RODE UI & TOMATEN

Gehakte ossenhaas puntjes met fijngesnipperde rode ui tomaten mayonaise (eieren, sulfiet, mosterd)

Tussengerecht 1:

DOPERWTENSOEP, MUNT & EDAMAMEBONEN

Doperwtensoep met verse munt en bosui geserveerd met edamame bonen (lactose)

Tussengerecht 2:

MAKREEL, SJALOT & BIESLOOK

In de oven gegaarde verse makreel met sjalot, bieslook en gepofte paprika saus (vis, lactose, sulfiet)

Hoofdgerecht:

IBERICORUGFILET, SPITSKOOL & ZWARTE KNOFLOOK SAUS

Gegrilde ibericorugfilet met gestoofde spitskool en jus van zwarte knoflook (lactose, sulfiet)

Nagerecht:

BAVAROIS, HAZELNOOT & RODE BESSEN

Bavarois van hazelnoot, chocolade crumble, rode bessen gel en bloedsinaasappel ijs (lactose, sulfiet, eieren, noten, gluten)