



## 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 oktober en mag u gewoon weer (enkel) gast zijn ♥

5 gangen diner

€ 39,50

*Voorgerecht:*

GEROOKTE ZALM, TONIJN & SAFFRAAN

Huisgerookte zalm met crème fraiche-dille bavarois, in sesamzaad gebakken tonijn en verrijkt met een saffraan mayonaise

(vis, eieren, sulfiet, mosterd, sesam, lactose)

*Tussengerecht 1:*

POMPOENSOEP, PANCETTA & TIJM

Licht afgebonden pompoensoep met uitgebakken pancetta en gearneerd met tijm

(lactose)

*Tussengerecht 2:*

ZEEBAARS, BIMI & ZONTOMATENSAUS

Gegrilde zeebaars met gestoofde bimi en in kurkuma gebraseerde baby mais vergezeld van een zongedroogde tomatensaus

(vis, lactose, sulfiet)

*Hoofdgerecht:*

HERTENRUGFILET, HETE BLIKSEM & WILD JUS

Gebraden hertenrugfilet, stampot van aardappel, appel en gebakken uien, verrijkt met pastinaak, stoofpeer en jus van spek, champignons en zilverui

(lactose, sulfiet)

*Nagerecht:*

CLAFOUTIS, BUTTERSCOTCH & KANEEL PANNACOTTA

Clafoutis van kersen met boter-karamelsaus, kaneel pannacotta en chocolade crumble vergezeld van een bol yoghurt amarenenkersen ijs

(lactose, sulfiet, eieren, gluten, noten)