



De chef is voor u aan de slag gegaan en heeft met zijn keukenbrigade een nieuw specialiteitenmenu voor u samengesteld. Onderstaand treft u ons 5-gangen specialiteitenmenu.

€49,50 p.p.

*Voorgerecht:*

KOOLVIS | LIMOEN & BOSUI

Koolvis | ceviche | limoen | bosui | borage |  
| rode ui | citroen vinaigrette |  
( vis )

*Tussengerecht 1:*

TOM KHA KAI | CITROENGRAS & RODE PEPER

Tom kha kai soep | gerookte kipfilet |  
| kastanjechampignons | limoenzestes |  
( lactose )

*Tussengerecht 2:*

RODE MULFILET | GELE COURGETTE & LAMSOREN

Rode mul | gele courgette | langoustinesaus | lamsoren  
( vis | lactose | schaaldieren | sulfiet )

*Hoofdgerecht:*

RUNDERBAVETTE | GROVE MOSTERD & PASTINAAK

Runderbavette | babymais | pastinaak crème | jalapeño |  
grove mosterd dragon jus  
( lactose | mosterd | sulfiet )

*Nagerecht:*

WATERMELOEN | CHOCOLADE & LIMONCELLO

Watermeloen bavarois | watermeloensoep |  
chocolademousse | limoncello sorbet  
( lactose | gluten | eieren )

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?

Het is mogelijk een 3- of 4-glazen wijnarrangement te bestellen:

3-glazenwijnarrangement €23,00 of 4-glazenwijnarrangement €30,00.