



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.

€59,- p.p.

Voorgerecht

HUISGEROOKTE ZALM | HOLLANDSE GARNALEN | GROENE KRUIDEN
MAYONAISE

Huisgerookte zalm | Hollandse garnalen | groene kruiden mayonaise | citroen gel | red meat
radijs |
(vis | schaaldieren)

Soepgerecht

BATAAT | PUNT PAPRIKA | TURMERIC SOEP

Soep van zoete aardappel | rode punt paprika | turmeric | pastinaak pannacotta | gehakte
peterselie
(lactose vrij | gluten vrij)

Tussengerecht

COQUILLE | BLOEMKOOL CRÈME | KIMCHI SPECERIJEN SAUS

Gebakken Coquille | gebakken | bloemkool crème | groene asperge |
kimchi specerijen saus
(vis | lactose)

Hoofdgerecht

TOURNEDOS | TRUFFEL-MOUSSELINE | MADEIRA KALFSJUS

Tournedos van ossenhaas | duxelles | aardappel-truffel mousseline | gestoofde prei | Madeira
kalfsjus verrijkt | tijm | rozemarijn | zoet zure Chioggia biet
(sulfiet | gluten)

Nagerecht

STOOFPEREN BAVAROIS | CHOCOLADE PANNACOTTA | LEMON CURD

stoofperen bavarois | chocolade pannacotta | 'cheesecake koekje' | lemon curd | bessengel
yoghurt bosvruchten ijs
(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.