



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.

Voorgerecht

PASTRAMI | CHIMMICHURI & LOTUS WORTEL

Pastrami | rund | groene kruiden chimmichurri | krokante lotus wortel | bos ui | old Amsterdam | cornichons
(sulfiet)

Soepgerecht

KALFSBOUILLON, OSSENSTAARTVLEES & PETERSELIE

Kalfsbouillon | ossenstaartvlees | peterselie
(gluten)

Tussengerecht

TONIJN STEAK | GELE BLOEMKOOL & ACETO VINAIGRETTE

Tonijnsteak | gegrild | edamame | rode ui | Cherry tomaten | bieslook | gele bloemkool | aceto vinaigrette | chiliflakes | citroengras
(vis | sulfiet)

Hoofdgerecht

IBERICO VARKENS FILET | ROMANESCO & ROZEMARIJN-KARAMEL JUS

Iberico varkens filet | romanesco | gele knol selderij | bos ui | rozemarijn-karamel jus
(sulfiet)

Nagerecht

CHOCOLADE BAVAROIS | MANGO GEL & PORNSTAR MARTINI SORBET

Gemarmerde chocolade bavarois | pure chocolade mousse | pornstar martini sorbet | roodfruit gel
(lactose | gluten | eieren)

Dinsdag | woensdag | donderdag € 39,- p.p.

Vrijdag | zaterdag | zondag € 49,- p.p.

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.