



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

GEROOKTE ZALM | GELE APPEL & ZWARTE KNOLFLOOK BABAGANOUSH
Gerookte zalm | gele appel | zwarte knoflook babaganoush | Yuzu hangop |
rode bieten gel | wasabi tobiko kaviaar | komkommer
(vis | lactose | gluten)

Soepgerecht

TOPINAMBOERSOEP | TRUFFEL & GRANA PADANO
Romige topinamboer soep | truffel & Grana Padano crumble
(lactose)

Tussengerecht

SNOEKBAARS | PAARSE BATAAT CREME & ZURING SAUS
Snoekbaars | paarse bataat crème | zoetzure Chioggia biet | gebraseerde prei | zuring
saus | dragon olie
(lactose | vis)

Hoofdgerecht

STRIPLOIN | OESTERZWAMMEN & PORT-TRUFFELJUS
Runder striploin | oesterzwammen | groene asperges | sous vide bospeen | port-truffel
jus
(sulfiet)

Nagerecht

CHEESECAKE | LEMONCURD & DRAGONFRUIT SORBET
Cheesecake | citroen zestes | lemoncurd | dragonfruit sorbet | bessen 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.