



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

FOREL MOUSSE | GAMBA'S & VENKEL

Gerookte forel mousse | in avocado gemarineerde white tiger gamba's | dungesneden venkel | blue skin radijs | limoen mayonaise
(vis | lactose | gluten | schaaldieren)

tussengerecht

STEAK TARTAAR | GEPEKELD EI & ZON TOMATEN MAYONAISE

Steak tartaar | gepekeld eidooier | gesnipperde sjalot | zongedroogde tomaten mayonaise
(eieren | sulfiet)

Tussengerecht

ROODBAARS | QUINOA & SEREH-GEMBER-KOKOS SAUS

Gebakken roodbaars | prei | baby paprika | mini mais | sereh-gember-kokos saus | krokante quinoa | gehakte koriander
(vis)

Hoofdgerecht

EENDENBORST | GELE WITLOF & HOISIN SAUS

Gebraden tamme eendenborst | gele witlof | spaghetti van wortel | pastinaak crème | Hoisin jus
(sulfiet)

Nagerecht

BANANEN BAVAROIS | BROWNIE & VANILLE IJS

Bananen bavarois | 'koude' brownie | gebakken banaan | passievruchten saus | vanille-ijs
(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, 4-of 5 glazen wijnarrangement te bestellen:

3-glazenwijnarrangement €23,00.

4-glazenwijnarrangement €30,00

5-glazenwijnarrangement €37,00