



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

KALFSSTAARTSTUK | KAPPERTJES & TRUFFEL MAYONAISE

Sous vide gegaarde kalfsstaartstuk | krokante kappertjes | geitenkaas mousse |
fijn gesneden bos ui | truffel mayonaise
(mosterd | eieren)

Tussengerecht soep

DOPERWTEN SOEP | MUNT OLIE & GEROOKTE ZALM

Licht gebonden doperwten soep | munt olie | citroen | gerookte zalm
(lactose | vis)

Tussengerecht

COQUILLE | VENKEL & YUZU SAUS

Gebakken coquille | gele venkel | zwarte masago kuit | courgette | zon gedroogde
tomaten | Yuzu saus
(schelpdieren | lactose | gluten)

Hoofdgerecht

LAMSRUGFILET | ASPERGES & GROENE KRUIDEN JUS

Gebraden lamsrugfilet | groene en witte asperges | rode paprika | groene kruiden jus
(lactose)

Nagerecht

RABARBER BAVAROIS | AMANDEL CRUMBLE & YOGHURT BOSVRUCHTEN IJS

Rabarber bavarois | amandel crumble | frambozen coulis | vanille saus | yoghurt
bosvruchten ijs
(noten | eieren | gluten | lactose)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?

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

3-glazenwijnarrangement €23,00.

4-glazenwijnarrangement €30,00