



Specialiteiten Menu

De chef is voor u aan de slag gegaan en heeft met zijn keukenbrigade een nieuw maandmenu voor u samengesteld. Onderstaand treft u ons 5-gangen specialiteiten menu, € 39,50.

Voorgerecht:

GEROOKTE ZALM, HOLLANDSE GARNALEN & KERRIE

Taartje van huisgerookte zalm en Hollandse garnalen geserveerd met kerrie dressing

(vis, schaaldieren, eieren, sulfiet, mosterd)

Tussengerecht 1:

KROPSLA SOEP, GEITENKAAS & TRUFFEL OLIE

Licht gebonden kropsla soep met geitenkaas crème en verrijkt met truffel olie (lactose)

Tussengerecht 2:

ZEEBAARS, BABYMAIS & LIMOEN SAUS

Gegrilde zeebaars met gestoofde baby mais, geglaceerde bospeen en limoen beurre blanc

(vis, lactose, sulfiet)

Hoofdgerecht:

TOURNEDOS, PADDESTOELEN & RODE WIJN JUS

Gebakken tournedos van de ossenhaas met harricoverts, paddenstoelen en een jus met gereduceerde rode wijn

(lactose, sulfiet)

Nagerecht:

MANGO BAVAROIS, ROOD FRUIT & LIMONCELLO SORBET

Mango bavarois, gemarineerd rood fruit en limoncello sorbet

(lactose, sulfiet, eieren, gluten)