



# Specialiteiten Menu

De chef is voor u aan de slag gegaan en heeft met zijn keukenbrigade een nieuw menu voor u samengesteld.

Onderstaand treft u ons 5-gangen specialiteiten menu a  
€ 39,50 p.p.

*Voorgerecht:*

**GEROOKTE ZALM, WASABI KUIT & KEWPIE MAYONAISE**

Licht gebrande huisgerookte zalm met koolsla, wasabi kuit, kewpie (Japanse) mayonaise  
Fijngesneden bosui (mosterd, eieren, sulfiet, vis)

*Tussengerecht 1:*

**MOSTERDSOEP, BACON & BIESLOOK**

Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook  
(lactose, mosterd, sulfiet)

*Tussengerecht 2:*

**ZEEBAARS, BOSPEEN & KARDEMOM SAUS**

Gegrilde zeebaars met geglaceerde bospeen en romanesco bloemkool verrijkt met een  
kardamom saus (lactose, vis, sulfiet)

*Hoofdgerecht:*

**EENDENBORST, VENKEL & HOISIN JUS**

Gebraden tamme eendenborst met gele venkel, pastinaak crème en hoisin koriander jus  
(lactose, sulfiet)

*Nagerecht:*

**BRAMEN BAVAROIS, KANEEL TUILLE & VICE VERSA IJS**

Bramen bavarois met gele appel parisienne, kaneel tuille en chocolade vice versa ijs  
Met witte chocolade scherven  
(lactose, eieren, sulfiet, gluten)