



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, €39,50.

Voorgerecht:

WILD ZWIJN HAM, KWEEPEER & CRANBERRIES

Licht gerookte wild zwijn ham met een chutney van kweepeer en cranberries

(lactose, mosterd, eieren, sulfiet, gluten)

Tussengerecht 1:

BISQUE, GROENE KRUIDEN OLIE & GAMBA

Romige kreeftensoep, met groene kruiden olie en gamba snippers

(sulfiet, schaaldieren, lactose)

Tussengerecht 2:

GEBAKKEN COQUILLES, HAM KROKANT & ACETO SAUS

Gebakken coquilles met gerookte ham krokant en romige aceto saus

(lactose, sulfiet, schelpdieren)

Hoofdgerecht:

KALFS RIBEYE, GNOCCHI, & PESTO

Gebakken kalfsribeye met gnocchi, zongedroogde tomaten, verse doperwten, mozzarella, pijnboompitten en basilicum pesto roomsaus

(lactose, mosterd, eieren, sulfiet, gluten)

Nagerecht:

CHOCOLADE TAARTJE, GEPOCHEERDE PEER & FRAMBOZEN IJS

Chocolade taartje met gepocheerde peer, hazelnoten saus en frambozen ijs

(lactose, sulfiet, gluten, eieren, noten)