



Specialiteiten Menu

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

Voorgerecht:

LAMSBOUT, BOMBE & CREME FRAICHE

Bombe van lamsbout gevuld met zoete aardappel crème fraiche, geserveerd met een rozemarijn-tijm mayonaise
(lactose, mosterd, eieren, sulfiet)

Tussengerecht 1:

ASPERGESOEP, GEROOKTE ZALM & BOSUI

Licht gebonden aspergesoep met gerookte zalm en fijngesneden bosui
(sulfiet, lactose, vis)

Tussengerecht 2:

CORVINAFILET, PEULEN & SEREH SAUS

Gebakken corvinafilet met peulen, gele venkel, bataat crème geserveerd met een sereh saus
(vis, lactose, sulfiet)

Hoofdgerecht:

HEYDEHOEVEFILET, SNIJBONEN & MOSTERD-DRAGON JUS

Gegrilde heydehoevefilet met snijbonen, red meat radijs, gele bloemkool creme en mosterd-dragon jus
(sulfiet, lactose, mosterd)

Nagerecht:

AARDBEIEN, ANANAS & YOGHURT IJS

Gemarmerde aardbeien-ananas bavarois, gemarineerde aardbeien, yoghurtijs en wodka-roze peper-aardbeien-mint saus
(lactose, sulfiet, gluten, eieren)