



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:

GEROOKTE ZALM, FOREL & GEMARINEERDE GAMBA

Drieluik van huisgerookte zalm, forel en gemarineerde gamba's geserveerd met een dille mayonaise
(lactose, mosterd, eieren, sulfiet, vis, schaaldieren)

Tussengerecht 1:

ZOETE PUNT PAPRIKA SOEP, KOKOS MELK & BASILICUM

Licht gebonden punt paprika soep verrijkt met kokosmelk geserveerd met uitgebakken katenspek en basilicum
(lactose vrij)

Tussengerecht 2:

GEGRILDE TONGFILET, TIP ASPERGES & GELE CURRY SAUS

Gegrilde tongfilet met tip asperges, baby mais en red meat radijs en een saus van gele curry
(vis, lactose, sulfiet)

Hoofdgerecht:

RUNDER ENTRECOTE, WITTE ASPERGES & TIJM JUS

Gebakken runder entrecote met witte asperges, bataat creme en tijm jus
(sulfiet, lactose)

Nagerecht:

ETON MESS

Rood fruit met geslagen room, scroppino ijs, merengue en rood fruit coulis
(lactose, eieren)