



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 EENDENBORST, KWEEPEER & GEITENKAAS

Gerookte tamme eendenborst met kweeperen-gedroogde cranberry compote en geitenkaas crème
(eieren, mosterd)

Tussengerecht 1:

POMPOEN, PANCETTA & BIESLOOK

Pompoensoep met uitgebakken pancetta en fijngesneden bieslook
(lactose)

Tussengerecht 2:

ZALM, EDAMAME & CITROENGRAS SAUS

Gegrilde zalm met julienne van groente, edamame boontjes en saus van citroengras
(vis, lactose, sulfiet)

Hoofdgerecht:

HERTENRUGFILET, RODE KOOL & WILDJUS

Gebraden hertenrugfilet met rode kool, stoofpeer en wildjus
(sulfiet, lactose)

Nagerecht:

TIRAMISU, BITTERKOEKJESIJS & MOKKASAUS

Tiramisu met bitterkoekjesijs en mokka saus
(lactose, gluten, eieren, noten)