



## 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:*

HERTENHAM, APPELCHUTNEY & ACETO

Licht gerookte hertenham geserveerd met een appel chutney, pijnboompitten en aceto balsamico stroop  
(eieren, mosterd)

*Tussengerecht 1:*

BIETENSOEP, CRÈME FRAICHE & KATENSPEK

Licht romige bietensoep met crème fraiche en uitgebakken katenspek  
(lactose)

*Tussengerecht 2:*

DORADE, COURGETTE & CITROEN-PEPER SAUS

Gebakken dorade met gegrilde courgette en Cherrytomaten geserveerd met citroen-peper saus  
(vis, lactose, sulfiet)

*Hoofdgerecht:*

IBERICO VARKENSFILET, ROMANESCO & TRUFFEL JUS

Gebraden Iberico varkensfilet met sugarsnaps, romanesco bloemkool en bataat crème met een jus van truffel  
(sulfiet, lactose)

*Nagerecht:*

STOOFPERENBAVAROIS, WENTELTEEF & KANEELROOMIJS

Bavarois van stoofperen met een gebakken wentelteef, kaneelroomijs en crème anglaise  
(lactose, gluten, eieren)