



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,
€42,50

Voorgerecht:

ZALM, YUZU & VADOUVAN

Gerookte zalm met dille bavarois, yuzu gel, red meat radijs
en Vadouvan mayonaise
(Vis, lactose, eieren)

Tussengerecht 1:

POMPOENSOEP, PAPRIKA & KRUIDENOLIE

Pompoensoep met brunoise van paprika en kruidenolie
(Lactose)

Tussengerecht 2:

KWARTEL, PASTINAAK & GEVOGELTEJUS

Gebraden kwartelbout en kwartelfilet met pastinaak crème, King boleet
baby spinazie en gevogeltejus
(Lactose, sulfiet)

Hoofdgerecht:

ROODBAARS, BABYMAIS & BASILICUMSAUS

Gebakken roodbaarsfilet met babymais, gele venkel, edamame boontjes en basilicum saus
met puntpaprika olie
(Lactose, sulfiet)

Nagerecht:

VANILLE, BRAMEN & AMARENKERSENIJS

Vanille pannacotta, met bramen bavarois, chocolade schotsen, passievruchtensaus
en amarenen kersenijjs
(Lactose, gluten, eieren)