



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:*

PICANHA, TOMAAT CONCASSE & BASILICUM

Langzaam gegaarde runder picanha met tomaat concasse, rucola, rode bieten hummus en basilicum mayonaise  
(sulfiet, eieren, mosterd)

*Tussengerecht 1:*

MOSTERDSOEP, BACON & BIESLOOK

Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook  
(Lactose, mosterd)

*Tussengerecht 2:*

TONIJN, GOLDEN MEIKNOL & KARDEMOMSAUS

Gegrilde tonijn steak met golden meiknol, bospeen en kardemomsaus en gotu kola olie  
(Lactose, sulfiet, vis)

*Hoofdgerecht:*

KALFSRIB EYE, PASTINAACKRÈME & PADDESTOELIJUS

Gebraden kalfsrib Eye met gestoofde prei, pastinaak crème, groene asperges, red meat radijs en kalfsjus verrijkt met paddenstoelen  
(Sulfiet, lactose)

*Nagerecht*

CHEESECAKE, KARAMELSAUS & KANEEL ROOM IJS

Cheesecake met karamelsaus, pandangel, gesuikerde amandelen, kaneelroom ijs en chocolade schotsen  
(Lactose, gluten, eieren, noten)