



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:

EENDENBORST, PONZU & GEMBERGEL

Gelakte eendenborst, ponzu-citrus geserveerd met geroosterde koolsalade en paksoi, cashewnoten, koriander en een gember gel (sulfiet)

Tussengerecht 1:

OSSENSTAARTBOUILLON, RILETTE & PLATTE PETERSELIE

Dubbel getrokken ossenstaart bouillon met ossenstaart rilette en fijngehakte platte peterselie (gluten, sulfiet)

Tussengerecht 2:

ZEEBAARS, GELE VENKEL & KOKOS-DRAGONSАUS

Gegrilde zeebaars met gele venkel, edamame bonen, geglaceerde bospeen, roergebakken bokchoi en kokos-dragonsaus (vis, sulfiet, lactose)

Hoofdgerecht:

IBERICO FILET, PAARSE ZOETE AARDAPPEL CREME & ROZEMARIJN JUS

Sous-vide Iberico filet met paarse zoete aardappel crème, gele paprika julienne, Cherrytomaten en rozemarijn-tomaten jus
(sulfiet, lactose)

Nagerecht

FRAMBOZEN BAVAROIS, KLETSKOP & LIMOCЕLLO SORBET

Frambozen bavarois met verse frambozen, kletskep, witte chocolademousse, frambozensaus en limoncello sorbet
(Lactose, gluten, eieren)