



De chef is voor u aan de slag gegaan en heeft met zijn keukenbrigade een nieuw specialiteitenmenu voor u samengesteld. Onderstaand treft u ons 5-gangen specialiteitenmenu.

€47,50 p.p.

Voorgerecht:

GEROOKTE HAM, GAMBA & BASILICUM

Gerookte ham geserveerd met gemarineerde gamba's en zontomaat, wakamé, gele zoetzure wortel en een basilicum mayonaise
(schaaldieren, eieren, sesam, mosterd)

Tussengerecht 1:

BOUILLABAISSE, CROUTON & ROUILLE

Bouillabaisse geserveerd met crouton en rouille
(lactose, sulfiet, gluten, schaal en schelpdieren, vis)

Tussengerecht 2:

DORADE, CITROENGRAS & PASTINAAK

Gegrilde doradefilet met mini courgette, pastinaak crème en een rode peper-citroengrassaus
(sulfiet, lactose, vis)

Hoofdgerecht:

RUNDERENTRECOTE, SPINAZIE & BEARNAISESAUS

Gesauteerde runderentrecôte met roergebakken spinazie en cherrytomaten
geserveerd met een bearnaisesaus
(sulfiet, lactose, eieren)

Nagerecht:

KERSEN, CHOCOLADE & MANGO

Kersenbavarois met chocolademousse, mangogel, hangop,
witte chocoladescherven en bleu Curaçao ijs
(lactose, gluten, eieren)