



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:

HERTENHAM, GROENE APPELGEL & MANGO SALSA

Gerookte hertenham met groene appelgel en mango-rode ui salsa, geserveerd met een aceto mayonaise (eieren, mosterd)

Tussengerecht 1:

POMPOENSOEP, BACON, BIESLOOK

Licht gebonden pompoensoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook (lactose)

Tussengerecht 2:

TONIJN, SESAM & BEURRE BLANC

In sesam gebakken tonijn met wakamé, fijngesneden rode peper en gele venkel, geserveerd met een beurre blanc saus (sulfiet, lactose, vis, sesam)

Hoofdgerecht:

WILDE EEND, BOS UI & TRUFFEL JUS

Gebakken wilde eend met gestoofde bosui, gekarameliseerde appel, roergebakken bundelzwammen, baby mais en truffel jus (sulfiet, lactose)

Nagerecht:

APPEL MESS, STROOPWAFEL IJS & BAILEYS SAUS

Eton mess, appeltaartvulling en slagroom met stroopwafelijs, cranberry en Baileys saus (lactose, gluten, eieren)