



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:

GRAVED LACHS, VADOUVAN & AVOCADOCRÈME

Gemarineerd zalm ingesmeerd met mosterd en dille geserveerd met friséé sla, vadouvan mayonaise en avocado crème (eieren, mosterd)

Tussengerecht 1:

PASTINAAKSOEP, PULLED CHICKEN & BIESLOOK

Licht gebonden pastinaaksoep met pulled chicken en fijngesneden bieslook (lactose)

Tussengerecht 2:

KWARTELBOUT, KWARTELFILET & GEROOKTE KNOFLOOKJUS

Gebakken kwartel filet en boutje geserveerd met gestoofde bospeen en mini courgette en een gevogelte verrijkt met gerookte knoflook (sulfiet, lactose)

Hoofdgerecht:

HAZENRUG, GROENE KOOL & WILDJUS

Gebakken hazenrug 'tournedos' met zacht gegaarde groene savooiekool, stoofpeer geserveerd met een wildjus (sulfiet, lactose)

Nagerecht:

ZOETHOUTCRÈME BRULÉE, BLAUWE BESSEN & KANEEL

Crème brulée van zoethout geserveerd met chocolade mousse, rode bessen gel en kaneelijs (lactose, eieren, gluten)