



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:

KALFSSTAARTSTUK, BOSUI & RED MEAT RADIJS

Langzaam gegaarde kalfsstaartstuk tataki met fijn gesneden bosui geserveerd met red meat radijs en krokante ui
(eieren, mosterd, gluten)

Tussengerecht 1:

PUNT PAPRIKA SOEP, GROENE KRUIDENOLIE & TAUGE

Zoete punt paprika soep met groene kruiden olie, crème fraîche en taugé
(lactose)

Tussengerecht 2:

GEGRILDE ZALM FILET, BABY MAIS & BIETENSAUS

Gegrilde zalmfilet met baby mais, peterselie wortel crème en gereduceerde bieten saus
(vis, sulfiet, lactose)

Hoofdgerecht:

TOURNEDOS, DOPERWT & ROZEMARIJNJUS

Gebakken tournedos van de ossenhaas met doperwten, gele bloemkool en courgette
geserveerd met een rode port rozemarijnjus
(sulfiet)

Nagerecht:

BREAD AND BUTTER, CHOCOLADE EN VANILLE IJS

Bread and Butter van suikerbrood met chocolade druppels geserveerd met frambozen curd en vanille ijs
(lactose, eieren, gluten)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?
Wij bieden u een 3- of 4-glazen wijnarrangement aan.
Een bob-arrangement is ook mogelijk.