



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 ZALM, COQUILLE & KROPSLA

Huisgerookte zalm met gebakken coquille, kropsla, fijngesneden bos ui en dragondressing
(vis, schelpdieren, eieren, mosterd)

Tussengerecht 1:

BLOEMKOOISOEP, SAFFRAAN & KATENSPEK

Bloemkool saffraan soep met uitgebakken katenspek en fijngesneden bieslook
(lactose)

Tussengerecht 2:

GEGRILDE TONIJS, PREI & BASILICUM SAUS

Gegrilde tonijn met gestoofde prei en gele knolselderij geserveerd met een basilicum saus
(vis, sulfiet, lactose, selderij)

Hoofdgerecht:

HERTENBIEFSTUK, RODE UI & RODE WIJN JUS

Gebakken hertenbiefstuk met edamame bonen, gebakken rode ui, zoete aardappel crème en rode wijn jus
(sulfiet)

Nagerecht:

BLAUWEBESSEN BAVAROIS, CHOCOLADE IJS & PASSIE CURD

Blauwe bessen bavarois met kersen gelei, passievruchten curd en chocolade 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.