



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.

€39,50 p.p.

Voorgerecht:

GEROOKTE HAM, GAMBA'S & AARDAPPEL

Gerookte ham met gemarineerde gamba's, lucifer aardappel en een mayonaise van zontomaat en olijven
(schaaldieren, eieren, mosterd)

Tussengerecht 1:

WORTEL-KNOLSELDERIJ, GEMBER & DRAGON

Licht gebonden wortel-knolselderij soep geserveerd met gember, dragon en ossenstaart
(lactose)

Tussengerecht 2:

KALFSWANG, ZOETE AARDAPPEL & MADEIRA

Langzaam gegaarde kalfswang met paarse zoete aardappel crème, mini shiitake, groene asperges en een saus van Madeira en mosterd
(mosterd, sulfiet, lactose)

Hoofdgerecht:

SKREI, POMPOEN & CHIOGGIA

Op de huid gebakken skrei met peulen, Chioggia biet en brunoise van pompoen geserveerd met een spinazie Beurre Blanc
(sulfiet, vis, lactose)

Nagerecht:

CHOCOLADE BAVAROIS, AMANDEL & FRAMBOZEN

Chocolade bavarois met een amandel tuille, rozen-bessengel, chocolade crumble en frambozen ijs
(gluten, lactose, noten, eieren)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?
Wij bieden u een 3- of 4-glazen wijnarrangement aan.