



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.

€49,50 p.p.

*Voorgerecht:*

**TONIJN, WASABI & SESAM**

Tonijn op twee manieren bereid geserveerd met een zoetzuur van wortel en rettich, edamame boontjes, radijs, sesamkletskop en een wasabi mayonaise  
(eieren, vis, sesam, gluten, lactose, mosterd)

*Tussengerecht 1:*

**MOSTERD, KATENSPEK & BIESLOOK**

Licht gebonden mosterdsoep met uitgebakken katenspek en fijngesneden bieslook  
(lactose, mosterd)

*Tussengerecht 2:*

**ZEEBAARS, CITROENGRAS & COURGETTE**

Gegrilde zeebaars met een risottokoek, courgette, babymais  
en een saus van citroengras.  
(sulfiet, lactose, vis,)

*Hoofdgerecht:*

**TOURNEDOS, PAKSOI & PAPRIKA**

Gebakken tournedos met bospeen spaghetti, rode ui, paksoi  
en een saus van paprika en oregano  
(sulfiet)

*Nagerecht:*

**KOKOS, CHOCOLADE & LIMONCELLO,**

Kokos-chocolade cheesecake met amarena kersen, kokostuille. rood fruit coulis,  
gel van limoen en limoncello sorbetijs  
(gluten, lactose, eieren)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?  
Het is mogelijk een 3- of 4-glazenwijnarrangement te bestellen.