



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:

GEROOKTE ZALM | KROKANTE UI & KEWPIE MAYONAISE
Geflambeerde Gerookte zalm | krokante uitjes | Kewpie mayonaise
(vis | gluten | mosterd | eieren)

Tussengerecht 1:

STEAKTARTAAR | GEPEKELD EI & KAASKROKANT
Steaktartaar | gepekeld ei | truffel | kaaskrokant
(eieren | lactose)

Tussengerecht 2:

ROODBAARS | GELE VENKEL & THAISE BASILICUM SAUS
Gebakken Roodbaars | gele venkel | Thaise basilicum saus
(vis | lactose)

Hoofdgerecht:

LAMSRUGFILET | HARICOVERTS & KNOFLOOK JUS
Gebraden lamsrugfilet | haricoverts | bospeen | knoflook jus
(lactose)

Nagerecht:

PINA COLADA | KOKOS RUM GEL & ANANAS-KOKOS SORBET
Kokos bavarois | mango curd | kokos rum gel |
ananas kokos sorbet
(lactose | gluten | noten | eieren)

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