



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:

LAMSHAMMETJE | KOOLSLA & ROZEMARIJN MAYONAISE

Gebraden lamshammetje | koolsla | rozemarijn mayonaise | knoflook croutons
| gele zilver ui
(gluten | mosterd | eieren)

Tussengerecht 1:

ASPERGESOEP | GEROOKTE ZALM & BIESLOOK

Licht gebonden aspergesoep | huisgerookte zalm | bieslook |
(vis | lactose)

Tussengerecht 2:

ZEEBAARS | SOUS VIDE BOSPEEN & ZONGEDROOGDE TOMATEN SAUS

Gegrilde zeebaars | sous vide bospeen | zongedroogde tomatensaus
(vis | lactose)

Hoofdgerecht:

RUNDERENTRECOTE | VERSE WITTE ASPERGES & RODE PORT JUS

Gebakken runderentrecote | verse witte asperges | rode port jus
(lactose)

Nagerecht:

BANANENMESS | CRUMBLE & WITTE CHOCOLADE IJS

Bananen mess | bananen mousse | crumble | witte chocolade ijs |
merengue
(lactose | gluten | noten | eieren)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?
Het is mogelijk een 3-, 4- of 5-glazen wijnarrangement te bestellen.