



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:*

KALFSPASTRAMI | GAMBA & ZONTOMATEN MAYONAISE

Kalfspastrami | gamba's | zontomaten mayonaise | aceto | specerijen  
(schaaldieren | mosterd | eieren)

*Tussengerecht 1:*

DOPERWT-SPINAZIE SOEP & GEITENKAAS

Licht gebonden doperwt-spinazie soep | geitenkaas | kookroom  
(lactose)

*Tussengerecht 2:*

ZALM | LAMSOOR & BEARNAISESAUS

Gebakken zalm | lamsoor | venkel | bearnaisesaus saus  
(vis | lactose | eieren)

*Hoofdgerecht:*

MAISKIPSUPREME | ROZEMARIJN & GEVOGELTE JUS

Maiskipsupreme | dry rub | gevogelte jus  
| rozemarijn | haricoverts | rode paprika | gele knolselderij  
(lactose, selderij)

*Nagerecht:*

CASSATA | CITROEN PANNACOTTA & ROODFRUIT GEL

Cassata | citroen pannacotta | roodfruit gel | Bastogne crumble  
(lactose | gluten | noten | eieren)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?

Het is mogelijk een 3- of 4-glazen wijnarrangement te bestellen:

3-glazenwijnarrangement €23,00 of 4-glazenwijnarrangement €30,00.