



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. Het menu is slechts **€39,00** per persoon inclusief amuse, brood met roomboter en olijfolie voorafgaand aan het diner en frites met mayonaise bij het hoofdgerecht.

Voorgerechten

GRAVED LACHS | ZOET ZURE RODE UI & MIERIKSWORTEL MAYONAISE

Graved lachs | zoet zure rode ui | mierikswortel mayonaise | krokante uitjes | gele appel
(vis | eieren | gluten | mosterd)

of

GEROOKTE EENDENBORST | AARDAPPEL CHIPS & VIJF SPICE MAYONAISE

Gerookte eendenborst | aardappel chips zoet zure venkel | vijf spice mayonaise | pompoen

of

TOMATEN TARTAAR | BURRATA | GROENE KRUIDEN MAYONAISE

Tomaten tartaar | dragon | burrata | groene kruiden mayonaise | avocado crème

Tussengerecht soep

MOSTERDSOEP | BIESLOOK & KATENSPEK

Mosterdsoep | bieslook | katenspek
(lactose | mosterd)

Tussengerecht

RISOTTO KOEKJE | KERRIE & KOKOS LIMOEN SAUS

Risotto koekje | kerrie | rode punt paprika | spinazie | kokos limoen saus
of

TONIJN | BABY MAIS & ZOET ZURE SAUS

Gegrilde Tonijn | baby mais | groene courgette | bospeen | zoet zure saus
(vis | lactose)

Hoofdgerechten

ZEEBAARS | KNOLSELDERIJ & YUZU SAUS

Zeebaars | knolselderij | wortel spaghetti | doperwten crème | Yuzu saus
(vis | lactose)

of

Tournedos | groene asperge & rode wijn jus

Tournedos | groene asperge | pastinaak crème | kastanje champignons | rode wijn jus
(lactose)

of

Groente tarte tatin | witlof & balsamico saus

Groente tarte tatin | witlof | bospeen | pastinaak | balsamico saus
(gluten | lactose)

Nagerecht

Crème brûlée frambozen | saffraan merengue & pandan room ijs

Crème brûlée frambozen | saffraan merengue | pandan room ijs | muskaat wijn gel | Tuille

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?

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

3-glazenwijnarrangement €23,00.

4-glazenwijnarrangement €30,00