



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 **€59,00** per persoon inclusief amuse, brood met roomboter en olijfolie voorafgaand aan het diner en frites met mayonaise bij het hoofdgerecht.

Voorgerechten

GEROOKTE ZALM | CITROEN MAYONAISE & AVOCADO CRÈME

Gerookte zalm | citroen mayonaise | bieslook | komkommer | krokante ui | avocado crème

(vis | eieren | mosterd | gluten)

of

ROSBIEF | GRANA PADANO & GROENE PEPER MAYONAISE

Rosbief | Grana Padano | cornichons | zongedroogde Cherry tomaten | groene peper mayonaise

(eieren | mosterd)

of

TAHOE | BOSUI & SRIRACHA MAYONAISE

Tahoe | bosui | chili flakes | limoen zestes | Sriracha mayonaise

(soja | gluten)

Tussengerecht I

ASPERGESOEP | BEENHAM & BIESLOOK

Aspergesoep | beenham julienne | fijngesneden bieslook

(lactose)

Tussengerecht II

OPEN RAVIOLI | GRANA PADANO & CITROEN BEURRE BLANC

Open ravioli | doperwten | radijs | Grana Padano | zongedroogde tomaat | citroen beurre blanc

(gluten | lactose)

Of

HARDERFILET | COURGETTE & PETERSELIE-KNOFLOOK SAUS

Gebakken harderfilet | courgette | gele knolselderij | paarse zoete aardappel crème | peterselie-knoflook saus

(vis | lactose | selderij | gluten)

(Allergenen zijn cursief gedrukt)



Hoofdgerechten

HEEKFILET | GELE VENKEL & DRAGON-LIMOEN SAUS

Gebakken heekfilet | gele venkel | edamame bonen | wortel spaghetti | dragon limoen saus

(vis | soja | lactose | gluten)

Of

LAMSRUGFILET | GROENE ASPERGES & KARAMEL-TIJM JUS

Gebraden lamsrugfilet | groene asperges | punt paprika | baby bospeen | karamel-tijm jus

(lactose)

Of

GEITENKAAS | MINI BIET & HONING-ROZEMARIJN SAUS

Gebakken geitenkaas | mini biet | gele appel | aubergine | honing-rozemarijn saus

(gluten | lactose)

Nagerecht

FRAMBOZEN BAVAROIS | VANILLE SAUS & LIMONCELLO SORBET

Frambozen bavarois | vanille saus | Bastogne crumble | merengue | limoncello sorbet

(gluten | lactose | eieren)

Of

KAASPLANK | JAM & VIJGENTAART (€7,50 supplement)

6 soorten kaas | noten-rozijnen-vijgenbrood | jam | vijgentaart

(Lactose, gluten, noten)

FRIANDISES (€6,- supplement)

Een variërend assortiment bonbons

Voor bij de koffie of thee

(lactose | gluten | eieren | noten)

(Allergenen zijn cursief gedrukt)

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