



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.

#### Voorgerecht

GEROOKTE ZALM | BIETEN BRUNOISE & BASILICUM MAYONAISE

Gerookte zalm | bieten brunoise | ingelegde venkel | citroen zestes | fijn gesneden bieslook | basilicum mayonaise  
(mosterd | eieren | vis)

#### Tussengerecht soep

PASTINAAK VELOUTÉ | CROUTONS & GROENE KRUIDEN OLIE

Pastinaak velouté | croutons | groene kruiden olie  
(lactose)

#### Tussengerecht

ROODBAARS | EDAMAME & BIETEN SAUS

Roodbaars | edamame | bospeen | gele baby paprika | bieten saus  
(vis | lactose)

#### Hoofdgerecht

STRIPLOIN | HARICOVERTS & MOSTERD ZWARTE PEPER JUS

Striploin | haricoverts | bundelzwammen | pastinaak crème | mosterd zwarte peper jus  
(lactose mosterd)

#### Nagerecht

MANGO PANNACOTTA | BASILICUM SPONGE CAKE & AMARENEN KERSEN IJS

Mango pannacotta | basilicum sponge cake | roodfruit saus | Amarenen kersen ijs  
(lactose | eieren | noten | gluten)

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

U kunt bij het 5-gangenmenu een gang naar wens wisselen. Voor een vegetarische variant blijft de prijs gelijk. Bij vervanging van vlees of vis gelden de volgende meerprijzen:

Voorgerecht: €7,50, Soep: €5,-, Tussengerecht: €5,-, Hoofdgerecht: €10,- (uitgezonderd ossenhaas/tournedos: €15,-), Dessert: €5,- (uitgezonderd kaas: €7,50)

Graag willen wij u erop wijzen dat dit een speciaal samengesteld menu is. We denken graag mee met aanpassingen, maar vragen uw begrip dat het menu in de basis de leidraad blijft om de optimale smaakbeleving te garanderen.