



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 €49,00 per persoon, inclusief amuse, brood met roomboter en olijfolie voorafgaand aan het diner en frites met mayonaise bij het hoofdgerecht.

Vraag gerust naar onze wisselende specialiteiten en seizoen gerechten buiten de kaart om.

VOORGERECHTEN

HERTENHAM | RODE UI-MANGO CHUTNEY & KOMKOMMER

Hertenham | rode ui-mango chutney | knolselderij | mosterdzaad | komkommer
(*mosterd | selderij | zwaveldioxide*)
Of

GEROOKTE FORELMOUSSE | TORPEDO GARNAAL & CITROEN-DILLEMAYONAISE

Gerookte forelmousse | torpedo garnaal | zoet zure venkel | redmeat-radijs |
groene appel gel | citroen-dillemayonaise
(*vis | schaaldieren | mosterd | zwaveldioxide*)
Of

SOUS-VIDE GEGAARDE POMPOEN | ZOETZURE SJALOT & MISO DRESSING

Sous-vide gegaarde pompoen | zoetzure sjalot | Granny Smith | Parmezaanse kaas koekje |
miso dressing
(*soja | zwaveldioxide | melk | mosterd*)

TUSSENGERECHT I

GELE BLOEMKOOISOEP | KROKANTE UITJES & KRUIDENOLIE

Gele bloemkoolsoep | krokante uitjes | kokosmelk | kruidenolie
(*tarwe*)

TUSSENGERECHT II

CHAMPIGNON RISOTTO | GRANA PADANO & GEPOFTE KNOFLOOKSAUS

Champignon risotto | Grana Padano | oesterzwammen | bundelzwammen |
gepofte-knoflooksaus
(*melk*)
Of

PATRIJS | APPEL & KATENSPEK-GEVOGELTEJUS

Patrijs | appel | rode ui | courgette | katenspek-gevogeltejus
(*zwaveldioxide*)



HOOFDGERECHTEN

FLAN VAN PREI, SPRUITEN, PAARSE ZOETE AARDAPPEL & KARNEMELK-DILLES AUS

Flan van prei, spruiten en paarse zoete aardappel | karnemelk-dillesaus

(ei | melk)

Of

KABELJAUW | KNOLSELDERIJ & GELE CURRYSAUS

Kabeljauw | knolselderij | bospeen | pompoen | gele currysaus

(vis | selderij | melk)

Of

IBERICO VARKENSFILET | GROENE ASPERGES & MOSTERD-DRAGONJUS

Iberico varkensfilet | groene asperge | witlof | gele venkel | mosterd-dragonjus

(zwaveldioxide | mosterd)

NAGERECHTEN

WENTELTEEFJE | VANILLES AUS & GEKARAMELISEERDE-APPELROOMIJS

Wentelteefje | vanillesaus | gekarameliseerde-appelroomijs

(melk | eieren | tarwe)

Of

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

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

(melk | pistache-pecan-para-cashew-amandel-walnoot | tarwe-spelt-rogge)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?

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

3-glazen wijnarrangement €23,00

4-glazen wijnarrangement €30,00