



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 seizoensgerechten buiten de kaart om.

VOORGERECHTEN

PROCUREUR | APPELCOMPOTE & KERRIE-BIESLOOKMAYONAISE

Procureur | appelcompote | zoetzure red meat radijs | pastinaakchips |
kerrie-bieslookmayonaise
(mosterd | eieren | zwaveldioxide)

Of

ZEEBAARS CEVICHE | KOMKOMMER & LIMOEN VINAIGRETTE

Zeebaars ceviche | komkommer | krokante uitjes | rode puntpaprika |
limoen vinaigrette
(vis | tarwe)

Of

KNOLSELDERIJ | RODE BIET & GROENE KRUIDEN-MOSTERDDRESSING

Knolselderij | rode biet | geitenkaas crème | zoetzure peer | gele kroepoek |
groene kruiden-mosterddressing
(selderij | mosterd | tarwe | ei | melk)

TUSSENGERECHT I

OSSENSTAART BOUILLON | OSSENSTAART VLEES & PETERSELIE

Ossenstaart bouillon | ossenstaart vlees | peterselie
(soja)

TUSSENGERECHT II

KING BOLEET | PASTINAAK CRÈME & BEURRE NOISETTE

King boleet | pastinaak crème | groene appel | bundelzwammen | beurre noisette
(melk)

Of

SNOEKBAARS | PREI & CITROEN-KAPPERTJESSAUS

Snoekbaars | prei | gele biet | venkel | citroen-kappertjessaus
(vis | melk)



HOOFDGERECHTEN

ROODBAARS | GELE BLOEMKOOL & DRAGON-GROVE MOSTERDSAUS

Roodbaars | gele bloemkool | bospeen | rettich | dragon-grove mosterdsaus
(vis | melk | mosterd)

Of

RUNDERSUKADE | ROMANESCO & RODEWIJN-TIJMJUS

Rundersukade | romanesco | witlof | knolselderij | rodewijn-tijmjus
(selderij | zwaveldioxide)

Of

JACKFRUIT STEAK | POMPOEN & ZWARTE KNOFLOOKSAUS

Jackfruit steak | pompoen | oesterzwammen | groene savooiekool |
zwarte knoflooksaus
(allergenen vrij)

NAGERECHTEN

MANDARIJNEN-KWARKBAVAROIS | HAZELNOOT & KANEEL ROOMIJS

Mandarijnen-kwarkbavarois | hazelnoten crumble | witte chocoladeschots | kaneel roomijs
(melk | eieren | tarwe | hazelnoten)

Of

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

Zes soorten kaas | noten-rozijnen-vijgenbrood | jam | vijgentaart
(melk | noten (pistache-pecan-para-cashew-amandel-walnoot) | gluten-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