



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, of kies voor een 3-gangenmenu voor €39,00 per persoon, inclusief amuse, brood met roomboter en olijfolie voorafgaand aan het diner en frites met mayonaise bij het hoofdgerecht.

VOORGERECHTEN

GEGRILDE TONIJS | LIMOEN VINAIGRETTE & KOMKOMMER

Gegrilde tonijn | limoen vinaigrette | komkommer | olijfolie | zongedroogde tomaat | avocado crème

(vis)

of

GEROOKTE EENDENBORST | RODE UI-VIJGENCHUTNEY & GELE APPEL

Gerookte eendenborst | rode ui-vijgenchutney | gele appel | rode biet | geraspte mierikswortel

(zwaveldioxide)

of

BOMBE VAN GROENE KOOL | KIMCHI & GELE KROEPOEK

Bombe van groene kool | kimchi | gele kroepoek | sesam mayonaise | geschaafde venkel

(mosterd | tarwe | sesam | ei)

TUSSENGERECHT I

POMPOENSOEP | ZOETZURE APPEL & SALIE

Pompoensoep | zoetzure appel | salie

(melk | zwaveldioxide)

TUSSENGERECHT II

GEBAKKEN ZALM | BOKCHOI & MISO GLACE

Gebakken zalm | bokchoi | sesamolie | gele paprika | lente-ui | misoglance

(vis | sesam)

of

FRITTATA | PAARSE BATAAT & BASILICUM SAUS

Frittata | paarse bataat | groene asperge | rucola cress | basilicum saus

(melk | ei)



HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN DORADE | COURGETTE & VENKEL-TOMATENSAUS

Gebakken dorade | courgette | red meat radijs | gele venkel |
venkel-tomatensaus

(vis | melk)

of

MAISKIPSUPREME | PASTINAAK CRÈME & MOSTERD-DRAGON JUS

Maiskip supreme | pastinaak crème | groene asperges | bospeen |
mosterd-dragon jus

(melk)

of

KNOLSTEAK | SPINAZIE & BONDELZWAM-TRUFFELSAUS

Knolsteak | spinazie | Chioggia biet sous-vide | bondelzwam-truffelsaus

(melk)

NAGERECHTEN

TONKABONEN CRÈME BRÛLÉE | CHOCOLADE MOUSSE & VANILLE IJS

Tonkabonen crème brûlée | pure chocolade mousse | Maldon zout |
sinaasappel gel | karamel saus | vanille ijs

(melk | ei)

of

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

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

(melk | noten-pi-pe-pa-c-a-wa | gluten-ta-sp-ro)

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