



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.

€49,50 p.p.

Voorgerecht:

GEROOKTE ZALM | KROKANTE TORTILLA & GELE BLOEMKOOL CRÈME
Gerookte zalm | krokante tortilla | gele bloemkool crème | crème fraiche-dille
| pannacotta |
(vis | lactose | mosterd | eieren)

Tussengerecht 1:

COURGETTE SOEP | TRUFFEL-HONING & QUINOA
Courgette soep | truffel-honing | krokante quinoa
(lactose)

Tussengerecht 2:

COQUILLE | GELE WITLOF & GROENE KRUIDEN SAUS
Gebakken coquille | gele witlof | wortel spaghetti | groene kruiden saus
(schelpdieren | lactose)

Hoofdgerecht:

KALFSRIB EYE | CHERRY TOMAAT & ZWARTE PEPER JUS
Kalfsrib Eye | Cherry tomaat | courgette | groene asperges | Zwarte peper jus |
(lactose)

Nagerecht:

AARDBEIEN | ROMANOFF ESPUMA & YOGHURT IJS
Aardbeien | Romanoff espuma | yoghurt ijs
(lactose | gluten | eieren)

Wenst u bij de gerechten bijpassende wijnen?

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

3-glazenwijnarrangement €23,00 of 4-glazenwijnarrangement €30,00.