



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:

VITELLO TONATO

Kalfsmuis | tonijn | kropsla | kappertjes | olijven |
cherrytomaten | basilicum mayonaise
(mosterd | eieren | vis)

Tussengerecht 1:

POMPOENSOEP, BACON & BIESLOOK

Pompensoep | bacon | bieslook
(lactose)

Tussengerecht 2:

HEEK, SPITSKOOL & PETERSELIE-CITROENSAUS

Heekfilet | spitskool | peterselie-citroensaus

Hoofdgerecht:

PARELHOEN SUPRÊME

Parelhoen suprême | spinazie | gevogelte-rozemarijn jus
(lactose)

Nagerecht:

MANGO BAVAROIS, CHOCOLADEMOUSSE & AMARENEN KERSENIJS

Mango bavarois | bombe | chocolademousse | witte chocolade scherven
| Amarenen kersenijis
(gluten | lactose | 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.