

Menu januari / februari 2020

“Menu”

Terrine

Knolselderij / aardappel / bbq / hazelnoot /
roomijs van beurre noisette

Kabeljauw

Gerookte paling / haringkuit / venkel /
dille / beurre blanc

* Snoekbaars

Oester / zuurkool / schorseneer /
saus van eekhoortjesbrood

Rund

Kalfswang / ossenstaart / ui / miso /
eigen jus

** Kaas

Selectie van boerenkazen
met rogge-rozijnenbrood

Lemon Pie

Bbq Ananas / suikerbrood /
roze-peperijs

4-gangen menu Cordial	€ 65,00
5-gangen menu Gastronomique	€ 75,00 (Cordial + *)
6-gangen menu Puur Genieten	€ 85,00 (Gastronomique + **)

Bij onze menu's kunt u gebruik maken van een wijnarrangement.
Per gang een passend glas wijn negen euro per glas.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voorgerechten

Ganzenlever	Oester / groene olijf / rode biet	€ 24,50
Zeebaars	Gerookte paling / kaviaar / vichyssoise	€ 27,50

Tussengerechten

Tarbot	Ossenstaart / belotta ham / truffel / saus van knolselderij	€ 27,50
Gnocchi	Burrata / artisjok / tomaat / basilicum / parmezaan	€ 22,50

Hoofdgerechten

Kreeft	Kaviaar / witte chocolade / vanille / ananas / coulis	€ 24,50 / € 37,50
Anjou duif	Ganzenlever / pompoen / aardappelpoffertje / duivenjus met vintage thee	€ 35,00

Nagerechten

Kaas	Selectie van boerenkazen met rogge-rozijnenbrood	€ 17,50
Banaan	Cake / chocolade / pinda / toffee ijs	€ 16,00