

Menu van de chef

Voorgerechten

Terrine van Peking eend met noedels salade, knolselderij, rode peper, bosui, gember en hoisin

of

Zacht gegaarde kalf lomo met bitterballetjes van kalfswang en pompoen elementen

of

Cocktail van Queen krab met citrus, sesam, basilicum en schuim van soja en sinaasappel

Tussengerechten

Crème van gebakken aardappels met truffel room, pulled chicken en tramezzini kaantjes

of

Geroosterde coquille met witlof, Parmezaanse kaas, roquet en 10 jaar oude aceto Balsamico

Hoofdgerechten

Snoekbaars a la meunière met witte wijn zuurkool, bietenzalf, paling kroketten en spinazie

of

Piepkuiken in rode wijn saus met bospeen, snijboon, gegrilde kriel, knolselderij en krokante Pata Negra

of

Zacht gegaarde shortrib met krokante eendenlever, bloemkool, piccalilly, aceto ui, aardappel fondant en BBQ saus

Dessert

Plateau van boerenkazen

of

Dam 'hotel' blanche met goud en warme chocolade saus

of

Gekarameliseerde bread en butter met perzik, vanille en framboos

Losse prijzen van de gerechten

Voorgerecht € 14,50

Tussengerecht soep € 9,50

Tussengerecht vis € 14,50

Hoofdgerecht € 23,50

Dessert € 10,50

Drie gangen Zesendertig euro vijftig

Vier gangen Tweeënveertig euro vijftig

Vijf gangen Zevenenveertig euro vijftig

Zes gangen Tweeënvijftig euro vijftig

De genoemde prijzen voor het meerdere gangen menu zijn inclusief dessert.

Indien men geen dessert kiest dan is er een toeslag van € 3,50 per menu.