

*Menu van de chef mei*

*Voorgerecht*

Mozaïek van teriyaki gemarineerde eendenborst met zijn bout en lever, oosterse noedelsalade, shiitake, bosui & rode peper

*Tussengerecht*

Romige gepofte paprikacrème met oregano-croustons, gamba-tartaar & pittige crème fraîche

*Hoofdgerecht vis*

Geroosterde zalmforel met witte asperges, Opperdoezer ronde, rivierkreeft, spinazie, peterselie & eier-botersaus

*of hoofdgerecht vlees*

Gebraden ossenhaas met zacht gaarde shortrib, knolselderij, gegrilde roseval aardappel, oesterzwam, snijboon & bbq-kalfsjus

*.xxx*

*Trifle van aardbeienbavaroise met gele room, limoen, aardbeienjam, boerencake & vanille*

*Geachte gast,*

Gaarne presenteren wij u ons menu van de chef, dit menu stellen wij samen uit de mooiste producten die de markt op dit moment te bieden heeft. Ons menu bestaat uit vier gangen en een amuse

Bij de menu's of à la carte gerechten serveren wij u eventueel een bijpassend glas wijn.

Desgewenst geven wij u graag advies, zodat wij uw lunch of diner compleet kunnen maken.

*Vier gangen én een amuse      Vijfenvertig euro*