

Menu van de chef

Voorgerecht

- Tonijn Tataki met Shiitake en wakamé
- Steak tartaar met zoetzure ui, krokante peterselie, truffelmayo, crostini en frisee

Tussengerechten:

- Crème van Zaanse mosterd met kalbswang en mosterdcroutons
- Romige Truffelspaghetti met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten:

- Zacht gegaarde Wester Ross zalm met haringkaviaar, krokante gamba, spinazie, romanesco, piccalilly en beurre blanc
- Wildzwijn, bitterbal, gemarineerde rode kool, gekarameliseerde appel, spruitjes, hete bliksem en wild jus
- Ravioli gevuld met pompoen en ricotta, botersaus met truffel en Parmezaanse kaas

-Nagerechten:

- Kaas van Bourgondisch Lifestyle met begeleidend garnituur
- Wentelteef van Fries Suikerbrood met kaneelstokjes roomijs

Losse prijzen van de gerechten

Voorgerecht € 15,50

Tussengerecht soep € 10,50

Tussengerecht € 17,50

Hoofdgerecht € 26,50

Dessert € 10,50

Drie gangen Achtendertig euro vijftig

Vier gangen Vijfenveertig euro

Vijf gangen Eénenvijftig euro vijftig

Zes gangen Achtenvijftig euro

Fine Caviar & oesters

- 30 gram Gold label caviar met blinis en Crème fraîche € 62,50

- Oesters; classic of gegratineerd half dozijn € 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie compleet € 7,50

