

MENUKAART

Voorgerechten

Met rode biet en augurk gemarineerde zalm
met een schuim van zeekraal, aardappelsalade en haringkaviaar

Tonijn tataki met sesam,
zoetzure komkommer, crispy ui, roze gember, wakame en limoengel

Geschroeide ossenhaas teriyaki
met oosterse plakrijst, shiitake, wasabimayonaise, wakame en edamameboontjes.

Tussengerechten

(V) Romige truffelspaghetti
met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

(V) Avocaburger met gepocheerd scharrelei
met krokante sjalotten en pittige hollandaisesaus

Hoofdgerechten

Op zuurdesem gebakken schol met truffelfarce, pompoen
met winterpostelein, aardappelgnocchi en bisque met basilicumolie

Kalfsribeye met kalfswang
en zacht gegaarde rode kool, rösti, parelui en truffelzalf

Krokant gebakken eendenborst met cassoulet
met zwarte kool, haricots verts, eendenbout en serranoham

Nagerechten

Bavarois van mandarijn
met pure chocolade, matchapoeder en yoghurt-roomijs

Verskillende bereidingen en elementen van mokka
met crème, ijs, granité, mousse & kruim

Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft meld het ons.

Prijsopbouw van de verschillende gangen:

3 gangen, voor|hoofd|na € 46,50

4 gangen, voor|tussen|hoofd|na € 52,50

5 gangen, voor|tussen|hoofd|na|kaas € 59,50

6 gangen, in overleg met de keuken € 65,-

Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 32,50

Nagerecht € 12,50

Friet van Zuid € 5,50

Oesters classic (half dozijn) € 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises € 7,50