

MENUKAART

Voorgerechten

Tartaar van tonijn

met limoen- en wasabigel, wakame, norikroepoek, geel curry-ijs en shiitake

Lomo van speenvarken met pompoenbereidingen

met een bitterbal van pulled pork met Eersteling-aardappelsalade,,
gerookte parelui en krokante serranoham

'Gravad' kalfslende op een gelei van groene kruiden,

gepocheerd kwartelei, bloemkool en piccalilly

Tussengerechten

(V) Romige truffelspaghetti

met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

(V) Krokante brie de meaux

met structuren van rode biet en truffel

Hoofdgerechten

Krokant gebakken eendenborst

met een crème van topinamboer, roodlof, aardappelrösti, kersen
en krokante eendenlever

Gebakken dorade met calamares,

nero pasta, tomatencompote, courgette, pesto-olie,
en een schuim van Parmezaanse kaas

Surf & Turf van ossenhaasmedaillon en Argentijnse gamba's

met gekonfijte aardappel, asperge, oesterzwam en schuimige bisque

Nagerechten

Tiramisu van rood fruit en mascarpone

met gesuikerde viooltjes, witte chocolade-ijs, zomerkoninkjes
en frambozencoulis

Solero 2.0

vanilleparfait met pittige mango,
sinaasappel en verveine

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

Frites uit Zuyd € 5,50

Oesters classic (half dozijn) € 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises € 7,50