

Culinair Winter Menu

Amuse van de chef



Carpaccio ossenhaas | truffelmayonaise | grana | rucola | pijnboompitten

Cabernet Sauvignon, Selnia, Chili

of

Gerookte zalm | rode biet | radijs | crème fraîche | frisée | borage cress

Chardonnay, Cour des Dames, Frankrijk



Soep van aardappel | truffel | uitgebakken spekjes | bosui



Wildzwijsnek | Madeirasaus | pastinaak | gepofte trostomaat | schorseneer

Garnacha, Demba, Spanje

of

Krokant gebakken zeebaars | groente tagliatelle | bospeen | beurre blanc | polenta

Verdejo en Sauvignon Blanc, Piqueras, Spanje

of

Vega gehackt | harissa | hummus | flatbread | geroosterde groente | granaatappel

Merlot, Cour des Dames, Frankrijk



Tartelette | bloedsinaasappel sorbet | mango | mandarijn | chocola | atsina cress

of

Petit Grand dessert

Moscatel de Sétubal, Pioneiro, Portugal

Toeslag op HP arrangement

3-gangen diner € 17,50 p.p.

4-gangen diner € 22,50 p.p.

Prijs zonder arrangement

3-gangen diner € 40,00 p.p.

4-gangen diner € 45,00 p.p.

**Te reserveren voor 17:00 uur | bijpassend
wijnarrangement € 17,50 per persoon**