

Culinair Lente Menu

Amuse van de chef



Vitello tonnato | kappertjes | chioggia biet | daikon cress | frisee

of

Kruidentuintje | avocado | crème fraîche | radijs | tuinkers |
borage cress | kervel | gele paprika | kwartel ei

of

Runderpastrami | lizenspek dressing | gel van rode ui |
souffle van maïs



Soep van bataat | krokant van quinoa | geslagen room | bieslook

of

Dubbel getrokken ossenstaartbouillon | verse kruiden | truffelroom



Portobello | spinazie | ras el hanout | couscous | hummus

of

Rundersukade | eigen jus | tarte tatin van rode ui | gnocchi

of

Dorade filet | saus van waterkers | saffraan risotto |
gepofte cerise tomaat



Gemarineerde aardbei | aceto | hangop | strawberry cheesecake ijs

of

Pure chocolade | rode biet | framboos | vanille | atsina cress

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 € 47,50 p.p.

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