

DRIEGANGENMENU

VOORGERECHTEN

In biet en gin gemarineerde zalm
hangop van geitenyoghurt · filodeeg

Terrine van eend, eendenlever en pistache
brioche · balsamicostroop

Huisgemaakte ravioli van paddenstoelen en ricotta
pastinaak · truffel beurre-blanc

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwrug
groene asperges · kruiden mousseline · gerookte palingsaus

Lamsnek
cavalo nero · gratin van topinamboer · lamsjus

Tarte tatin van witlof
Tête de Moine kaas · venkelsalade · gerookte aardappel

DESSERTS

Nougat glacé
brandy snaps · mandarijnencompôte · bloedsinaasappelsaus

Vier soorten kaas
huisgemaakt noten-vruchtenbrood

tweegangenmenu · 37,50

driegangenmenu · 45,00

We informeren u graag over onze hygiëne, gerechten en allergenen

Veilig genieten bereiken we samen