

Keuzemenu 1

- Carpaccio van gerookte rosbeef met truffel-mayonaise, pijnboompitjes en kappertjes
- Gebakken gamba's met quinoa, coulis van gepofte paprika en schaaldierenkaramel
- ~
- Gegrilde runderbavette met mousseline met gerookte boter, baby-paksoi en jus van limoenblad
- Op de huid gebakken kabeljauw met citroen-risotto, groene asperge en citroenolie
- ~
- Panna cotta met gezouten karamel en roomijs
- Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte chocolade

Voor diegene die vegetarisch eten, serveren we als voorgerecht risotto koekjes met rucola salade en Parmezaan, en als hoofdgerecht een spinazie-dilletaartje met groente gyoza's en teriyaki

€ 31,50

Keuzemenu 2

- Geconfijte eendenbout met rode biet, truffelaardappel en crème van vadouvan
- Op de huid gebakken zalmfilet met pastinaak, schaaldierenkaramel en een vleugje witte chocolade
- Dragon-gnocchi met knoflookcrumble en geschaafde pecorino
- ~
- Gebakken diamanthaas met krokante polenta, snijbonen, bosui en jus van citroengras en gerookte knoflook
- Dorade met inktvispasta, courgette, gerookte tomaat en wortelvinaigrette
- Spinazie-dille taartje met feta, groenten gyoza's en teriyaki
- Olijfoliecakeje met rozemarijn, gepocheerde peer en hibiscus hangop
- ~
- Kazen van de familie Bastiaansen met vijgenmosterd en carne de membrillo
- Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte chocolade

€ 36,50

Keuzemenu 3

- Okonomyaki (Japanse pannenkoek) met tonijn, tonkatsu en sesam

- Buikspek in panko met komkommer en babipangangsaus

- Gebakken polenta met geschroeide courgette en gremolata met sinaasappel en hazelnoot

~

- Op de huid gebakken harder met creme van artisjok en saus van gazpacho

- Lamsschenkel met parmezaangnocchi, geroosterde bospeen en eigen jus met salie

- Ravioli van paddenstoelen en truffel met gebakken sugarsnaps, oesterzwammen en geschaafde parmezaan

~

- Kokos pannacotta met banaan en piña colada ijs

- Kazen van de familie Bastiaansen met vijgen mosterd en carne de membrillo

- Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte chocolade

€ 34,50

Menu 4

Chefs menu

Een 3, 4 of 5 gangen verrassingsmenu

De chef bereidt voor u een fantastisch 3,4, of 5 gangen verrassingsmenu waarbij hij waar mogelijk rekening houdt met eventuele dieetwensen en/of allergieën

3 Gangen € 33,50

4 Gangen € 38,50

5 Gangen € 43,50