

Menu I

- Krokant gebakken buikspek met atjar en huisgemaakte BBQ-saus
 - Op de huid gebakken schelvis met couscous en munt-olie
- ~
- Gegrilde diamanthaas met parelgortrisotto, paksoi en rode wijn jus
- Vis van het seizoen met hush-puppies, boontjes en tomatensalsa
- ~
- Sticky bananecake met boerenjongens en zure-room ijs
- Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte chocolade

Voor degenen die vegetarisch eten serveren we als voorgerecht gebakken kruidengnocchi met geschroeide groenten en Parmezaan en als hoofdgerecht een spinazietaartje met groentengyoza's en teriyaki

€ 31,50

Menu II

- Loempia van Pekingend met paksoisalade en hoisin
- Pansoti van gamba met venkel, Antiboise en witte wijn saus
- Schuimige kaasfondue met bloemkool, asperge en shii-take

~

- Parelhoen suprême met rösti, pompoencrème en asperges
- Op de huid gebakken zeebaars met bietenrisotto, artisjok en sojaboontjes
- Pompoenravioli met gebakken oesterzwammen, sugarsnaps en Parmezaan

~

- Pure chocoladebrownie met yoghurtganache en frambozensorbet
- Kazen van de familie Bastiaansen met vijgenmosterd en carne de membrillo
- Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte chocolade

€ 36,50

Menu III

- Krokant gebakken sukade 'zoervleisj' met aardappel en spruitjes
- Tortillitas de gamba met witte bonen salade en bieslookolie
 - Falafel met humus en granaatappel

~

- Eendenbout 'char siu' met kleefrijst, Chinese boerenkool en pompoen
- Rode Poon 'bouillabaisse' met prei, venkel en aardappel
- Pompoenraviolis met oesterzwammen en sugarsnaps en geschaafde Parmezaan

~

- Chocolade-banaan cheesecake met bramenijs
- Kazen van de familie Bastiaansen met vijgenmosterd en carne de membrillo
- Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte chocolade

€ 34,50

MENU IV

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 | 4- Gangen | 5- Gangen

€ 34,50 | € 39,50 | € 44,50