

Menu 1

- Carpaccio van gerookte rosbief met pestomayonaise, 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 vis van het seizoen met citroenrisotto, groene asperge en citroenolie

~

- Panna cotta met gezouten karamel en roomijs
- Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte chocolade

Voor degene die vegetarisch eten serveren we als voorgerecht risotto koekjes met rucola salade en Parmezaan en als hoofdgerecht een spinazietaartje met feta met groente gyoza's en teriyaki

€ 31,50

Menu 2

- Gekonfijte eendenbout met rode biet, truffelaardappel en crème van vadouvan
 - Op de huid gebakken zalmfilet met pastinaak, schaaldierenkaramel en een vleugje witte chocolade
 - Risotto met zwarte knoflook, rucola en Parmezaan
- ~
- Gebakken diamanthaas met krokante polenta, snijbonen, bosui en jus van citroengras en gerookte knoflook
 - Doradefilet met inktvispasta, courgette, gerookte tomaat en wortelvinaigrette
 - Spinazie taartje met feta, groenten-gyoza's en teriyaki
- ~
- Sticky bananecake met boerenjongens en roomijs
 - Kazen van de familie Bastiaansen met vijgenmosterd en carne de membrillo
 - Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte chocolade

€ 36,50

Menu 3

- Tartaar van gepekeld Waards rund met meiknol, soja crème en bietencoulis
- Lichtgerookte makreel met groene asperge, zeewiersalade en sesamcrème
 - Falafel met komijnhangop, granaatappel en munt
- ~
- Gebraden eendenborst met rode zuurkool, hash browns en szechzuan-jus
- Gebakken griet met arancini, bimi, pompoen, hazelnoot en schaaldieren beurre blanc
- Risotto van wortel met rucola, walnoten, parmezaanschuim en muntolie
- ~
- Cornflake panna cotta met avocado sorbet en hazelnoot-chocolade schots
- Kazen van de familie Bastiaansen met vijgenmosterd 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 € 34,50

4- Gangen € 39,50

5- Gangen € 44,50