

Voorgerechten

Geroosterde knolselderijsoep *Vegetarisch*
Zwarte knoflook | croutons desembrood |
gerookte olijfolie | beukenzwam

Zalmtataki

Zalm | salsa | olijfoliepoeder | wortel-
dashicrème | yuzu | appel

Vitello tonato

Kalfstartaar | gegrilde tonijn | kappertjes |
tonijnmayonaise | kruidenolie | klets kop

Gerookte entrecote

Chutney | pastinaak | chips van
schorseneren | balsamicoparels

Tempeh *Vegan*

Gemarineerd | tartaar | miso | koriander |
rode peper | zoetzure komkommer |
sojabonen

Salade truffelkaas *Vegetarisch*

Little gem | ingelegde druiven | balsamico |
noten | cranberry | dadels | kastanje
champignon

Nagerechten

Cheesecake | Citroensortbetijs

Crème brûlée | Sereh | ananas gember compote

Pure chocolade bombe | Framboos | witte chocolade

Hoofdgerechten

Zoete aardappelcurry *Vegan*

Spinazie | koriander | Raita | naanbrood |
kokosrijst

Rode mulfilet

Geroosterd | paprikacoulis | pofaardappel |
prei | courgette

Risotto *Vegetarisch*

Saffraan | Parmezaanse kaas | mozzarella |
salsa | beurre noisette | salie

Kabeljauwfilet

Schuim van hollandaise | ratatouille
vergeten groente | mousseline | groene
kruiden beurre blanc

Sukade

Ratatouille vergeten groente | rode wijn
setanijs | mousseline

Kalfslende

Gegrild | pofaardappel | prei | romige
truffeljus | courgette

***Chef-kok Ronald Hansman en zijn keukenbrigade hebben voor u smaakvolle gerechten op de kaart gezet. Heeft u voedingswensen? Laat het ons weten. Wij adviseren u graag!
Deze kaart is geldig tot medio juni 2023.***

