

Voorgerechten

DESEMBROOD

Olijfolie | tapenade | roomboter

GEGRILDE PAPRIKASOEP

Mascarpone | oregano | hazelnoten

DUMPLINGS

Pulled pork | kroepoek | sojasaus | bosui | chili

THAISE STEAK TARTAAR

Wasabi crème | tempura | specerijen marinade

GRAVED LACHS VAN WORTEL

Mosterd dille dressing | aardappel kaantjes | salsa

SASHIMI ZALM

Appel | guacamole crème | zeewier kaviaar | kappertjes

GEMARINEERDE RODE BIET

Geitenkaas ijs | krokante quinoa | balsamico stroop | chips pastinaak

Hoofdgerechten

SPICY AUBERGINE

Rijst | bosui | gebakken ui | chili

ZEEBAARSFILET

Dille roomsaus | aardappelgratin | ratatouille

OSSOBUCCO

Kalfssukade | eigen jus | saffraan risotto | ratatouille

GEGRATINEERDE TORTELONE

Parmezaanse kaas | gegrilde groenten | bechamel | basilicum

KABELJAUWFILET

Citroen beurre blanc | aardappelgratin | witlof

GEGRILDE DIKKE LENDE

Sous vide | rode port | aardappelgratin | witlof

Nagerechten

PAVLOVA |

Limoen custard | bladerdeeg | aardbei

MISO KARMEL MOUSSE

Pure chocolade | pretzel | ananas

CRÈME CATALANA

Kaneelijs | cantuccini

Chef-kok Ronald Hansman en zijn keukenbrigade hebben voor u smakvolle gerechten op de kaart gezet. Heeft u voedingswensen? Laat het ons weten. Wij adviseren u graag!