

3 GANGEN CHEFS MENU

Terrine van lamsschouder met salade van doperwten en munt

Ceviche van makreel met gerookte tomaat en radijs

Bread & butter pudding met lavas, Hollandse asperges en lamsoren 

Dagvis

(Wij informeren u graag aan tafel)

Kalfsribeye met een bitterbal van kalf, cantharellen,
crème van peterseliewortel en een sjalottenjus

Artisjok van de bbq met aioli en friet 

Crème Brûlée

Citroenmeringue met een sorbet van verveine

Selectie van kazen met notenbrood en honingraat

39.5 per persoon

Bijpassend 3 gangen wijnarrangement 19.5

BOB arrangement 13.5

Het menu is uit te breiden, vraag naar de mogelijkheden.

Alle gerechten zijn ook los te bestellen.