

3 GANGEN CHEFS MENU

Gebakken langoustine met venkel, bospeen en sinaasappel

Krokant gebakken kalfstong met tomatensalade en tonijnmayonaise

Doperwten velouté met munt en crème fraîche ✓

Dagvis

(Wij informeren u graag aan tafel)

Gekonfijte lamsschouder met “blote billetjes in het gras” en eigen jus

Ragout van groene en witte asperges met portobello, Remekerkaas en baby spinazie ✓

Crème Brûlée

Mille Feuille met vanille, roodfruit en sorbet van vlierbloesem

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.