



3 GANGEN CHEFS MENU

Caesar 2.0 - terrine van Polderhoen en spek met croutons, Parmezaan en little gem
Salade van witlof, schorseneren en bospeen met een crème van Vacherin Mont d'Or 
Gemarineerde gestreepte zeebaars met biet, winterpostelein en grapefruit

Ibérico varken met hete bliksem, en jus van geroosterde ui
Courgette gegratineerd met een aardappelaïoli en daarbij paddenstoelen 

Dagvis

(Wij informeren u graag aan tafel)

Crème Brûlée

Clafoutis van peer en kardamom-roomijs

Selectie van kazen met honingraat en notenbrood

42.5 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.