


3 GANGEN CHEFS MENU

Garnalencocktail 2.0

Tartelette gevuld met leverpaté en een gelei van peren

Romige soep van witte bonen met truffel en gerookte tomaat 

Dagvis

(Wij informeren u graag aan tafel)

Kalfswang met boudin noire, aardappelmousseline, spruitkolen en jus van steranijs

Quiche van prei en portobello 

Wentelteeffe van Hoornse Broeder met tonkabonen-ijs

Crème Brûlée

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.