

3 GANGEN CHEFS MENU

Tartaar van koud gerookte zeebaars met wortel, citroengras en rode peper

Paté en croûte met cornichons en venkel

Tartelette met Remekerkaas en Waldorf salade ✓

Dagvis

(Wij informeren u graag aan tafel)

Saltimbocca van zacht gegaard kalfsvlees, rauwe ham, salie en een ravioli

gevuld met jus van Marsala

Tarte Tatin van tomaat en rode ui met Burrata ✓

Éclair met banaan, witte chocolade en bananen roomijs

Crème Brûlée

Selectie van kazen met honingraat en notenbrood

44.5 per persoon

Bijpassend 3 gangen wijnarrangement 20.5

BOB arrangement 15.5

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

Alle gerechten zijn ook los te bestellen.