

3 GANGEN CHEFS MENU

Getoaste brioche met paling, asperge met grapefruit en crème fraîche en zeekraal

Merg en sukade uit de oven met morilles en zuurdesem

Doperwtensoep met een open ravioli met asperge en lamsoor ✓

Dagvis

(Wij informeren u graag aan tafel)

Lamsschouder met mousseline van groene olijf,

Caviar d'aubergine met paprika van de BBQ en eigen jus

Tournedos van aubergine met Madeirajus, truffel, toast en een tofu van rode linzen ✓

Charlotte van rabarber, vanille en vlierbloesem

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.