



MENUKAART LENTE/ZOMER

Ons menu is veel meer dan een 'script' voor het verloop van de gangen. Oorspronkelijk was de menukaart alleen maar een opsomming van producten. Tegenwoordig maken we gebruik van de menukaart als een visitekaartje. Hierin combineren we met trots de beste ingrediënten, het ambacht en de liefde voor het vak. Als een kunstenaar die een meesterwerk aflevert.

VOORGERECHTEN

- Tompouce van krab met zachte wasabicrème, krokante aardappel en limoenress
- Gravad lax met groene asperges en diverse structuren van biet
- Rosé gebraden rosbeef van boerderijlam met gepofte tomaatjes en kruidensla
- Ravioli van pompoen, amandelen, mosterdfruit en geschaafde Parmezaanse kaas (vegetarisch)
- Proeverij van drietal voorgerechten uit de kaart (supplement € 3,50)

SOEPEN

- Licht gebonden soep van doperwten met crème fraîche en spekkaantjes
- Kreeftensoep met cognacroom, zalf van selderij en krokante crostini
- Heldere groentenbouillon geparfumeerd met soja en gevuld met jonge groenten (vegetarisch)

TUSSENGERECHTEN

- Gegrilde "verantwoorde" eendenlever, compote van Granny Smith appel en siroop van honing
- Kwartel gevuld met een farce van pistache, shiitake en kwarteljus
- Canneloni met ricottakaas en spinazie waarbij een tomaat-sinaasappelsaus (vegetarisch)

HOOFDGERECHTEN

- In kerriebloem gebakken tongfilet met tuinbonen crème en kokosschuim
- Gegrilde doradefilet met een warme tomatendressing
- Lamsribstuk en lamsschouder met gepofte sjalotjes en fondantaardappelen
- Runderlende met een croute van amandelen, quinoa, popcorn en gegrilde babycorn
- Taartje van bladerdeeg met aubergine en 2 kleuren courgette (vegetarisch)



DESSERTS

- Hangop van yoghurt met panna cotta van witte chocolade en rood fruitcompote
- Merengue met vanillecrème en gemarineerde aardbeien
- Terrine van citrusvruchten met vinaigrette van limoncello en sinaasappelsorbet
- Parade van diverse soorten desserts (supplement €3,50)
- Assortiment van diverse soorten kaas met notenbrood, druiven en elitehaver

Tweegangenmenu

Voorgerecht, hoofdgerecht

€ 27,50 per persoon

Hoofdgerecht, dessert

€ 29,50 per persoon

Driegangenmenu

Soep, hoofdgerecht, dessert

€ 32,50 per persoon

Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert

€ 37,50 per persoon

Viergangenmenu

Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert

€ 39,50 per persoon

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert

€ 44,50 per persoon

Vijfgangenmenu

Voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert

€ 49,50 per persoon

Los soep

€ 5,50 per persoon

Los dessert

€ 5,50 per persoon

Los hoofdgerecht

€ 23,50 per persoon