

Menusuggestie

Voorgerecht / Starter

Gekonfijte Noorse zalm met bereidingen van bospeen, citrus en waterkers
Confit Norwegian salmon with preparations of carrots, citrus and watercress

Of/Or

Dungesneden kalfsrosbief met piccalilly, kwartelei en kerriemayonaise
Thinly sliced veal roast beef with piccalilly, quail egg and curry mayonnaise

Of/Or

Salade bulgur met bereidingen van bospeen, waterkers en kerrieschuim (V)
Bulgur salad with carrots, watercress and curry foam (V)

Tussengerecht / Inbetween dish

Bisque van schaaldieren met gamba, venkel, tomaat en rouille
Bisque of crustaceans with fennel, tomato and rouille

Of/Or

Crème van rode linzen met lente ui en gegrilde kippendij
Cream of red lentils with spring onion and grilled chicken thigh

Of/Or

Crème van rode linzen met lente ui en gegrilde courgette (V)
Cream of red lentils with spring onion and grilled zucchini (V)

Hoofdgerecht / Main-course

Dorade Royal met bulgur, ratatouille en beurre blanc met citroengras
Dorade Royal with bulgur, ratatouille and beurre blanc with lemongrass

Of/Or

Diamanthaas van de Big Green Egg met asperge, peulvruchten en jus van bospaddenstoelen
Chuck tenderloin from the Big Green Egg with asparagus, legumes and gravy of forest mushrooms

Of/Or

Witte asperges met zacht gegaard ei, amandine aardappel en Hollandaise (V)
White asparagus with slow cooked egg, amandine potato and Hollandaise (V)

Nagerecht / Dessert

Assortiment van boerenkazen*
*Selection of farmhouse cheeses**

Of/Or

Pavlova meets Romanoff met aardbeien en rabarber
Pavlova meets Romanoff with strawberries and rhubarb

Menuprijs / Menu Price

3 gangen / 3 courses €29,50

4 gangen / 4 courses €39,-

5 gangen / 5 courses €49,-

6 gangen / 6 courses €59,-

*supplement €5,-