

Chef's menu

Makreel

zuring | baba ganoush | ananas

Risotto van zonnebloempit

watermeloen | munt | olijf | miso

Roodbaars

witbier saus | groene curry | linzen | Chinese kool

Kalf entrecote

bloemkool | shiitake saus | little gem |

Blauwe bes

Amandelijs | aloë vera | granola

*Kaas i.p.v. dessert € 5,- supplement
(Tip, glaasje madeira)*

Wees tijdig met het aangeven van allergieën en/of dieetwensen.

Voor aanpassingen in het Chef's menu kan een meerprijs geteld worden.

Menu 3 gangen € 38,50 wijnarrangement 3 gangen € 21,-
(niet op vrijdag- en zaterdag avond)

Makreel – Kalf entrecote – Blauwe bes

Menu 4 gangen € 47,50 wijnarrangement 4 gangen € 28,-

Makreel – Risotto – Kalf entrecote – Blauwe bes

Menu 5 gangen € 57,50 wijnarrangement 5 gangen € 35,-

Specials

Kreeftensoep | daslook | toast | zwarte knoflook
€ 16,50 *Les Hauts Lalande* € 7

Iberico varkenswang | wortel | aardappel | biersaus
€ 23,50 *Oliver Zeter Tapps Merlot, St Laurent* € 7

Chocolade moelleux | kersen | vanille
€ 12,50 *Lu Aleatico Zanchi* € 6

Diverse soorten kaas met notenbrood en druiven
€ 14,50 *Madeira 5 years* € 5