



3+1 GROEPSMENU 45,-

GERECHTEN ZIJN VERVANGBAAR, DIT VIND U ONDERAAN DE PAGINA
BIJGERECHTEN KUNNEN OP DE AVOND ZELF WORDEN BIJBESTELD INDIEN GEWENST.


GANG 1

Geitenkaas panna cotta 
jalapeño - komkommer - granny smith - dressing van groene kruiden
of
Gemarineerde zalm
mousse van venkel - sjalot - radijs - mandarijn - crumble
of
Eendeborst
Licht gerookt - biet - pruim - uitjes - kruim van pistache

GANG 2

Bao bun pulled pado 
atjar - sriracha - crumble van pinda en ui
of
Bao buns krab
gefrituurde softshell krab - oosterse koolsla - sriracha
of
Bao buns iberico ribs
zuurkool - sriracha mayonaise - krokante ui

GANG 3


Entrecote (+ 3 euro)
boterboon - zwarte knoflook - beukenzwam - macadamia - sjalot
of
koningsoesterzwam 
paksoi - kokos rijst - rode peper ananas gel - cashew - sereh saus
of
Kabeljauw
linzen - crème fraîche - mosterdzaad - pittige wortel saus

DESSERT

Millefeuille
mango - passievrucht - bladerdeeg - mascarpone
of
Zoetigheden
drie lekkernijen met een kop koffie of thee naar keuze
of
Kaasplank (+3 euro)
vier verschillende kaassoorten met passende garnituren

WISSELOPTIES


GANG 1

Burrata 
peer - balsamico - witlof
amandel

Runder taco's
tomaten salsa - piment -
parmezaan - pijnboompitten

Tonijn tataki (+3 euro)
avocado - wasabi - komkommer
krokant rijstpapier

GANG 2 EN 3

Gnocchi 
tomaat- harissa - pijnboompit
spinazie - parmezaan schuim


Coquille (+3 euro)
pompoe - appel - knolselderij
panchetta

Kalfsucuade
paddestoelen - pastinaak crème
aardappel - jus

DESSERT

Crème brulee van yuzu
chocolade parfait - tuille
bloedsinaasappel

Tartelette
stoofpeer - panna cotta van
limoen - gebrand eiwit

Vegetarisch 

Indien u een allergie heeft, meld dit graag bij de bediening