

DINER

3-gangen keuzemenu

€ 42,50

VOORGERECHTEN

CRAB COCKTAIL

cocktail van krab en surimikrab, met een schuim van kreeftenbisque.

TATAKI VEAL

dun gesneden kalfsvlees van Hoeve Rapenburg. Het vlees is op smaak gebracht met sesam. Geserveerd met yuzu ponzu.

GOAT CHEESE

Lauwwarme geitenkaas met honing en bulgursalade.

HOOFDGERECHTEN

STEAK BÉARNAISE

Belgische tournedos van het rund. Geserveerd met béarnaisesaus.

REDFISH

Roodbaarsfilet met sous-vide gegaarde rettich en mosterdsaus.

LASAGNE

Italiaanse gratineerde ovenschotel met dunne pastabladen, gevuld met courgette, ui, aubergine en paprika.

NAGERECHTEN

BROWNIE

Robuuste brownie met noten. Geserveerd met een crumble van speculoos en witte chocolade en sorbetijs van kersen.

APPELTAART

Warme appeltaart met in jägertee gekarameliseerde appel. Geserveerd met vanilleijs.

WAT IEDEREEN OP DE KAART HEEFT

Heeft dit gerecht nog uitleg nodig?