

DINERMENU ★ BIJNA LENTE ★

VOORGERECHTEN

- Gebakken coquille op een nestje van kataifi, vadouvan olie en citrusmayonaise
- Rundertartaar met eigeelcrème, zwarte-knoflookmayonaise en aardappelkaantjes ●
- Gerookte gans met jus van sinaasappel, zoetzure komkommer en krokantje van oude kaas
- Carpaccio van pompoen met een crème van koriander en geroosterde pompoenpitjes ●●

TUSSENGERECHTEN

- Licht gebonden aardappelsoep, puree van koolraap, venkelolie en kruidenkrokantje ●●
- Bloemkoolpuree met gebruieneerde bloemkoolroosjes, aardappelcake en groene-kruidenolie ●

HOOFDGERECHTEN

- Risotto van het Wad met schelpdieren en Noordzeevis, geserveerd met baby-paksoi ●
- Wisselend aanbod van wild met aardappelcake, puree van pastinaak en een jus van steranijs
- Twee bereidingen van varken met zuurkool, crème van zwarte knoflook en aardappel met kruidenjus ●
- Gegrilde aubergine met kruidige bulgur en gebakken paddenstoelen ●●
- Proeverij van knolselderij met een schuim van blauw kaas en een crème van aardappel ●

KAAS

- Kaasplank met harde en zachte kazen met toast en huisgemaakte chutney ●●

NAGERECHTEN

- Gepocheerde peer, kruidkoekroomijs, krokantjes van amandel
- Panna cotta van steranijs in combinatie met zoethoutijs, zwarte kers en pure chocolade ●
- Kaneel parfait, gerookte chocolade en een ganache van kastanje en chocolade

* **5 GANGEN 55,50** * **4 GANGEN 47,00** * **3 GANGEN 38,50** prijs per couvert

- Uit te breiden met koffie/thee en friandises 8,50 p.p.