

# A LA CARTE MENU

## VOORGERECHTEN

- Palet van wintergroenten met kerrie vinaigrette en hazelnoot ●●
- Gerookte rosbeef met appel-ui-chutney en krokante kappertjes ●
- Gemarineerde zeevruchten, suikersla, paprika crème en zilte crunch

## TUSSENGERECHTEN

- Rumfordse soep met gort, selderij, wortel en knolselderij ●●
- Bouillon van Noordzeegarnalen met rouleau van vis en kelp ●

## HOOFDGERECHTEN

- Gepofte bataat met geitenkaas, doperwtentappenade en ingelegde ui ●●
- Confit de canard met Fochteloër krieltjes, zuurkool en appelstroop/mosterd jus ●
- Gebakken kabeljauw met zeekraal/citroen boter, couscous en frisse salsa
- Varkenswangetjes met kruidenrisotto, walnoot en pruimenjus ●

## NAGERECHTEN

- Sinaasappel panna cotta met crumpets, lemoncurd en citroen tijm sorbetijs
- Clafoutis van amarene kersen, yoghurtijs, en witte choco crumble
- Hazelnoot parfait met nougatine en sinaasappelcrème ●
- Kaasplankje met 3 binnen- en buitenlandse kazen en crème brûlée van talechio ●

**5 GANGEN 57,50 \* 4 GANGEN 49,50 \* 3 GANGEN 42,50** per couvert

- Vooraf zuurdesembrood met tapenades, olijfolie en zeezout 6,50
- Koffie/thee met friandises 8,50

## DUTCH CUISINE MENU

- 3-, 4- of 5 gangen verrassingsmenu op basis van de principes van Dutch Cuisine.

Dutch Cuisine is de organisatie die onze Nederlandse eetcultuur op de kaart wil zetten. Omdat ze duurzaam, lekker en gezond eten gemakkelijker en aantrekkelijker willen maken, onze rijke Nederlandse eetcultuur een herwaardering verdient en Dutch Cuisine als verbindende schakel de verduurzaming van de voedselconsumptie kan versnellen. En last but not least omdat het goed is voor onze economie én voor de planeet.