

DINERMENU

VOORGERECHTEN

- Gebakken coquilles 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 gebruijnde bloemkoolroosjes, aardappelcake en groene-kruidenolie ●

HOOFDGERECHTEN

- Risotto van het Wad met schaaldieren 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 gegrilde knolselderij, jus van citrus en geroosterde truffelaardappel ●
- Gegrilde aubergine met kruidige bulgur en gebakken koningsoesterzwam ●●
- Proeverij van knolselderij met zachte crème, gekonfijte knolselderijblokjes en krokantjes ●

KAAS

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

NAGERECHTEN

- Gepocheerde peer, kruidkoekroomijs, krokantjes van amandel
- Pannacotta van steranijs in combinatie met zoethoutijs, zwarte kers en pure chocolade ●
- Trifle van panettone met limoenhangop en gesuikerde noten

*** 5 GANGEN 55,00 * 4 GANGEN 47,00 * 3 GANGEN 38,50**

Prijs per couvert