

VOORJAARSMENU

VOORGERECHTEN

- Rouleaux van prei en nori, dashi vinaigrette en crème van daslook ●●●
- Ceviche van Noordzeevis, parelgort, zeekraal en zilte crème
- Paté van bosvarken met crunchy krieltjes, worteldressing en witlof compôte ●
- Rollade van gans, citrus compôte, crumble van Knol's koek en balsamico

TUSSENGERECHTEN

- Linzensoep met labneh ●●
- Citroen risotto met vongole*, looksaus en krokantje van Parmezaan ●●
- Gerookte ribeye, crème van biet, ingelegde olijfkappertjes ●

HOOFDGERECHTEN

- Gegrilde spitskool met Emmergraan, kimchi en saus van gekarameliseerde ui ●●●
- Groentelasagne met rucola, Parmezaanse kaas, groene olie en paprika salsa ●
- Noordzeevis à la bouillabaisse met schaaldieren, spiering en geroosterde kriel ●
- Duo van varken met aardappeltaartje, rode kool en doperwten crème ●
- Gronings weidelam met hasselback aardappel, groene boontjes en jus van paddenstoelen ●

KAAS

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

NAGERECHTEN

- Bread & Butter-pudding met rozijnen en abrikoos en yoghurt zuring ijs ●
- Rijstdessert met kerrie kokos, ingelegde appel, kombucha en sorbet van kefir ●●●
- Tompouce met tonkabonen, appel, karamel en chocolade ●

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