

NAZOMERMENU

VOORGERECHTEN

- Terrine van rode kool, appel en gemarineerde rozijnen met een dressing van rozenbottel ●●●
- Tartaar van zalm, ingelegde gember en dressing van crème fraîche, mierikswortel en koffie-olie
- Dingesneden gerookte picanha met crème van zoete aardappel, komkommersalsa en citroenmayonaise ●
- In wijn en kruiden gegaarde, bonte wortelen met geroosterde zoete ui, licht pittige dressing en groentechips ●●●

TUSSENGERECHTEN

- Maissoep met geroosterde "spicy" pompoenpitten ●●●
- Zacht gegaarde buikspek afgelakt met appelstroop met zoet-zure augurk, sesamdressing

HOOFDGERECHTEN

- Risotto met paddenstoelen met ingelegde beukenzwammetjes en crunch van noten ●●
- Geroosterde aubergine, couscous met munt en citroen, geitenkaas en beurre blanc ●
- Noordzeevis met olijf en walnoot, hollandaise saus en groentenchutney ●
- Rouleau van varken met groene-kruiden-crunch, peterselie-aardappels, rozemarijn jus ●
- Op de huid gebakken eendenborst met gebakken polenta, pompoencurry, chutney van abrikozen ●

KAAS

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

NAGERECHTEN

- Diverse bereidingen van vijg: panna cotta, ijs van vijgenblad, ingelegde vijg, vijgen meringue ●●
- Bietenchocoladebrownie, bietensorbet ijs, gel van amarena kersen, amandelkletsop ●
- Crème brulee met kardemom, witte chocolade mousse, "Willems amandelkoekjes" en huisgemaakte likeur ●

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

