

ZOMERMENU

VOORGERECHTEN

- Salade van geroosterde biet met verse geitenkaas, dukkah en appeldressing ● ●
- Gravad lax met nori, mierikswortelcrème en groene salade
- Paté van bosvarken met crunchy krieltjes, worteldressing en witlof compôte ●
- Dingesneden gemarineerd rundvlees met oude kaas en kruidenpesto

TUSSENGERECHTEN

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

HOOFDGERECHTEN

- Gegrilde spitskool met Emmergraan, kimchi en saus van gekarameliseerde ui ● ●
- Groentelasagne met rucola, Parmezaanse kaas, groene olie en paprika salsa ●
- Noordzeevis met salsa van tomaat, komkommer, frisse kruiden en aardappel uit de oven ●
- Gronings weidelam met hasselback aardappel, groene boontjes en jus van paddenstoelen ●
- Gekonfijte eendenbout met sinaasappelsaus en aardappel uit de oven

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 ● ● ●
- Trifle van mascarpone, zomers fruit en chocoladecrunch

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

