

A LA CARTE MENU

VOORGERECHTEN

- Carpaccio van biet, frisse salade met diverse bereidingen van biet met kaas krokant ●●
- Paté van varken, dadel-uien chutney en mosterdvinaigrette ●
- Ceviche van kabeljauw met witte wijn dressing, zuring en compote van venkel

TUSSENGERECHTEN

- Heldere bouillon van tomaat met look olie ●
- Buikspek afgelakt met appelstroop, crème van zoete aardappel en gestoofde tuinboon ●

HOOFDGERECHTEN

- Groentelasagne met frisse salsa en rucola salade ●
- Gebakken zeebaars, risotto met citroen en kruidenolie
- Rouleaux van polderhoen met kervel, ratatouille en calvados jus ●
- Duo van lam, gestoofde boekweit met abrikoos, Spaanse peper en jus van geroosterde paprika ●

NAGERECHTEN

- Vlieramisu met gemarineerde aardbeien
- Tartelette met rabarber, frangipane, gebrand eiwitschuim en frambozen sorbet
- Gazpacho van watermeloen met gember en munt met yoghurt citroenmelisse sorbet ●
- Kaasplankje met binnen- en buitenlandse kazen ●

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 zet. Omdat ze duurzaam 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.