

Menu Suggestie

Voorgerecht / Starter

Brandade van witvis met zilverui, sesamkrokant en misomayonaise
Brandade of whitefish with silver onion, sesame crisp and misomayonnaise

Of/Or

Gerookte kalfsmuis met bereidingen van biet en truffelmayonaise
Smoked fillet of veal with preparations of beetroot and truffle mayonnaise

Of/Or

(V) Tarte tatin van sjalot met tomaat en crème van geitenkaas
(V) Tarte tatin of shallot with tomato and cream of goat cheese

Tussengerecht / Inbetween dish

Bisque van schaaldieren met gamba, venkel, tomaat en rouille
Bisque of crustaceans with prawn, fennel, tomato and rouille

Of/Or

Rouleau van gestoofde rundersukade met knolselderij en bospaddenstoelen
Rouleau of stewed sukade of veal with celeriac and forest mushrooms

Of/Or

(V) Crème van bospaddenstoelen met bosui en knolselderij
(V) Cream of forest mushrooms with spring onion and celeriac

Hoofdgerecht / Main-course

Gestoomde kabeljauw met pastinaak en saus van beurre noisette en grove mosterd
Steamed cod with parsnip and sauce of beurre noisette and coarse mustard

Of/Or

Gebraden eendenborst met pompoen, spinazie en specerijenjus
Roasted duck breast with pumpkin, spinach and gravy of spices

Of/Or

(V) Stampot van aardappel en pastinaak met biet en saus van beurre noisette en grove mosterd
(V) Stew of potato and parsnip with beetroot and sauce of beurre noisette and coarse mustard

Nagerecht / Dessert

Assortiment van boerenkazen*
*Selection of farmhouse cheeses**

Of/Or

Cheesecake met vanille en limoen met sorbet van zure kers
Cheesecake of vanilla and lime with sorbet of sour cherries

Menuprijs / Menu Price

3 gangen / 3 courses €29,50,-

4 gangen / 4 courses €39,-

5 gangen / 5 courses €49,-

6 gangen / 6 courses €59,-

*supplement €5,-