



Januari/februari 2016

Menu à la carte (lunch en diner)

Voorgerechten

- Gebonden preisoep met gerookte paddenstoelen en burgertje van brie de meaux
- Oosters gelakt buikspek met zoetzure komkommer en krokantje van rijst

Hoofdgerechten

- Gepocheerde kabeljauw met ratatouille en basilicumboter
- Spies van biefstuk en citroengras met taartje van zoete aardappel en tomatencompote
- Tempura van wintergroenten paprika aioli en gemarineerde venkel

Desserts

- Flensjes met chocoladesaus en bananen baileys ijs
- Appelcrumble met bastognekoekijs en kletskep

Menu van de chef (diner)

Amuse

Knolselderij soepje met kruidenolie

Voorgerecht

Salade met gebakken gamba's , venkel en groene appel

Hoofdgerecht

Maiskipilet met bearnaise saus

Pommes pont neuf

Gegratineerde broccoli

Wortelsalade met rozijnen

Dessert

Taartje van gekarameliseerde ananas met rozenwatersorbet