

Menu du Chef:

Ganzenbout

Rouleau gekonfijte ganzenbout, huisgemaakte mosterd-dragon, biet, shiitake, cantharel, ingelegde zilverui, krokante knolselderij, crème knolselderij-hazelnoot, crème knolselderij-cêpes, oude aceto balsamico.

supplement eendenlever + €3,50

Ravioli

gamba, krab-saffraan suas, brunoise wortel, basilicum olie, mini sellerie.

Diamanthaas

Stamppot aardappel, gerookte boter, prei, salie, gepofte lamuyo paprika, gekonfijte tomaat, olie lamuyo, jus bonenkruid.

*Voor een kleine meerprijs kunt u de diamanthaas vervangen voor:
reebok, ganzenborst of kabeljauw*

Rode bes

Huisgemaakt yoghurt ijs met rode bes, gel framboos, merengue framboos, crumble ruby chocolade, cremeux pure chocolade & vlierbloesem, schuim witte chocolade, tuille honing.

of

Kaas

assortiment van 5-tal Hollandse kazen, bijpassende garnituren, kletzenbrood.