

Suggestiemenu

Van 2 augustus tot en met 5 september

Hapjes

Canneloni van pastrami "Italian style"

ganzenlever – kruidensalade – mango – granaatappel – crème van provolone

*Filet van schartong (**)*

haringkaviaar – krokante mosterd – lamsoor – jus van groene selder – dragon

Tussendoortje volgens marktaanbod

Zomerree

kersen – spitskool – kroketjes van beuling – jus van merlot en sjalot

Fantasie van rode vruchten

wijnperzik – gezouten caramel – ruby chocolade

*Verkort menu zonder (**)* zonder wijn 60€ (aangepaste wijnen + 20€)

Menu: 70€ (aangepaste wijnen + 25€)

Suggestiemenu

Van 6 september tot en met 3 oktober

Hapjes

Céviche van zeebaars

kaviaar – geconfijte citroen – rode ui – kruidensalade – rammenas

*Sint Jacobsvruchten (**)*

traaggegaard Duroc-spek – zuiderse spitskool – pickles – jus van yuzu

Tussendoortje volgens marktaanbod

Filet van lam

hokkaido – wortel – stro-aardappel – jus van dragon-mosterd

Fruittaartje “even anders”

kafir-limoen – structuren van fruit – ijs – crumble – ...

*Verkort menu zonder (**)* zonder wijn :60€ (aangepaste wijnen + 20€

Menu: 70€ (aangepaste wijnen + 25€)