

À la carte



Hieronder treft u onze voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten. Deze gerechten zijn met zorg en aandacht door onze chefkok samengesteld.

Voorgerechten

€ 11,00

Tablet wakame – komkommer – rettich – wasabi – papadum (veg.)

Gekonfijte **kabeljauwlamellen** – bonen salade – viskoekjes – trostomaat*

Twee bereidingen van **Zuid-Amerikaans rundvlees** – Vadouvan – gefrituurde kappertjes*

Thaise kokos curry soep – eiernoedels – koriander – limoenblad – kippendijenvlees

Dessert

Appel – rozenbottel – honing roomijs – vanille espuma* € 8,50

Trifle van kokos – compote ananas – marshmallow van kardemom – ananas sorbet € 8,50

Europese kazen - noten vijgenbrood* € 10,50

Hoofdgerechten

€ 21,50

Gnocchi van griesmeel – peterseliewortel puree – anijschampignons – schuim aardappel – sponscake eekhoortjesbrood (veg.)*

Gegrilde **doradefilet** – saffraan parelgort – groene asperges – schaaldierensaus *

Kalfsentrecote – bloemkool – pommes fondant – truffelsaus

Gebakken **maishoenderfilet** – pompoen – aardappelpuree – bospaddenstoelen – dragonsaus

Extra bij te bestellen

Breekbrood met garnituur p.p. € 2,75

Portie frites € 4,10

Gemengde salade € 4,10

Verrassingsmenu

Verrassings 3-gangen diner € 34,50

Heeft u dieetwensen of een speciaal verzoek? Geeft u dit gerust aan bij uw gastvrouw of gastheer. *Deze gerechten zijn biologisch en/of maatschappelijk verantwoord.