

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

Vegetarische steak tartaar – kappertjes – mango – gepocheerd ei – tzatziki (vegetarisch)*

Mousse van bouillabaisse – vruchten uit de zee – saffraan aardappel – zoetzure venkel*

Dun gesneden rundermuis – kroketje van rendang – emulsie van gember – salade van gele rijst en rozijnen

Spinaziewaterkerssoep – gnocchi van inktvis – fijne waterkers – kruidenolie

Dessert

Mousse van moscato d'Asti – gemarineerde meloen – champagne sorbet – schuim mint* € 8,50

Mango - granaatappel – gel limoen – witte chocolade – baklava € 8,50

Europese kazen* € 10,50

Hoofdgerechten

€ 21,50

Bulgar met mint – gegrilde groente – sponscake van vadouvan – saus gele curry (vegetarisch)

Gegrilde zeebaars – compote van courgette, olijf en oregano – rode paprika – saus van basilicum*

Gebakken gildehoender – pompoen – bospeen – trostomaat*

Scharrelvarken op Aziatische wijze – sushi met zoetzure groenten – knolselderij wasabi crème

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? Geef u dit gerust aan bij uw gastvrouw of gastheer. * *Deze gerechten zijn biologisch en/of maatschappelijk verantwoord.*

** er kan afgeweken worden van dit menu.