

Keuze Menu du Chef

Gamba – Venkel

Gebakken gamba's met zoetzure venkelsalade, chimichurrie, kroepoek van pimenton

Zalm – Coquille

Carpaccio van zalm en coquille st. Jacques, dragonmayonaise en citroenolie

Parelhoen – Truffel

Rouleau van Parelhoen met truffel en Pistache, salade met bospaddenstoelen en spekjes, stroopje van Aceto Balsamico en rode Port

€ 12,50

Zeebaars – Oosterse groenten

Op de huid gebakken zeebaarsfilet, Oosterse groenten-julienne, schaaldierenjus met santen

Kabeljauw – Parmezaan – Groene kruiden

Kabeljauwfilet uit de oven met een dakje van groene kruiden en Parmezaanse kaas, beurre blanc met gepofte rode paprika

Kalf – Bospaddenstoelen

Zacht gebraseerde kalfssukade, daarna krokant gebakken, bospaddenstoelen en Madeira truffeljus

€ 23,50

Kaasassortiment

Verschillende Europese kazen met vijgenchutney en kletzenbrood

€ 8,50

Menuprijs

€ 39,50