
MENU

***U heeft een arrangement geboekt inclusief 3-gangen diner.
U kunt kiezen uit onderstaande gerechten, enkele items hebben een
kleine toeslag per persoon. Kiest u gerechten zonder toeslag,
dan betaalt u niets extra.***

VOORGERECHTEN

Caprese ARA (V*)

salade van Inca tomaten | buffelmozzarella |
basil cress | balsamicostroop

Tomaten-crèmesoep (V*)

geroosterde paprika | crème fraîche

Ossenstaartbouillon

Madeira | Worcestershiresaus |
seizoensgroenten

Gegratineerde gamba's

Parmezaanse kaas | aioli | crostini's

Coppa di Parma

mangosalsa | sinaasappelgel | cassavechips | frisée sla

Zeetuintje € 1,50

Noorse garnalen cocktail met wasabimayonaise |
gerookte forel | gerookte zalm | zoetzure rode ui |
hangop van citroenmelisse | crème van doperwtten

***Uw 3-gangen diner uitbreiden tot een 4-gangen diner?
Kies dan één van bovenstaande soepen voor slechts € 4,50!***

HOOFDGERECHTEN

Aubergine (V*)

gegrild | puree van gele peen | chimichurri |
groene asperge | spaghetti van rettich | pijnboompitten |
poeder van gedroogde olijven

Vegan salade (V*)

couscous | puntpaprika | gedroogde abrikozen |
gerookte amandelen | olie van munt

Varkenshaasmedaillons

chimichurri | chips van Serranoham | seizoensgroenten

Spies van kippendijen

Provençaals gekruid | kruidige tomatensaus |
aardappeltjes | seizoensgroenten

Scholfilet

gebakken | kappertjesmayonaise |
aardappelmousseline | seizoensgroenten

Rode mul

filets | gemarineerd met rode currypasta |
jus van langoustine | seizoensgroenten

Hele zeebaars € 9,50

mangosalsa | seizoensgroenten

Mixed grill € 6,50

kimchi gemarineerde kipfilet | varkenshaasmedaillon | flat iron steak |
harissa mayonaise | knoflookmayonaise | seizoensgroenten

DESSERTS

Dessert du chef

verrassingsdessert van de chef

(V*) = vegetarisch gerecht of kan als vegetarisch gerecht geserveerd worden.