
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

Geitenkaassalade (V*)

blokjes geitenkaas | honing | spek |
appel | walnoten | dressing van dille

Bouillon van gerookte sjalotjes (V*)

truffelroom | bosui

Tom Kha Kai

gerookte kip | wortel | bosui

Rundercarpaccio

truffelmayonaise | pijnboompitten | rucola | Parmezaanse kaas

Gravad lax

rode bietengel | kwarteleitje | chilli cress |
krokantje van rode biet | dressing van dille

Zeetuintje € 1,50

gerookte forel | Noorse garnalencocktail met wasabimayonaise |
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

Pink risotto (V*)

rode biet | geitenkaas |
crème fraîche | walnoten | tijm

Saté ARA

varkenshaas | satéuitjes | kroepoek | satésaus

Hollandse biefstuk

stroganoffsaus | seizoensgroenten

Zalm

filet | groene mosterd | puree van gele peen | verse kruiden |
limoen crème fraîche | seizoensgroenten

Bouillabaisse

huisgemaakte vissoep | diverse vissoorten | schaal- en schelpdieren

Kipsalade

kimchi gemarineerde kipfilet | zoetzure komkommer |
mangosalsa | tuinkruidendressing

Hele zeebaars € 9,50

mangosalsa | seizoensgroenten

Runderribeye € 12,50

grain-fed | gerookte sjalottensaus | aardappelmousseline |
seizoensgroenten

DESSERTS

Dessert du chef

verrassingsdessert van de chef

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