

Menu herfst 2024

Voorgerechten

Zalm tataki

Gepekeld & geflambeerd met ponzu citrus dressing, bosui, sesam, tobiko mayonaise en zeewier krokant

Salade Périgourdine

Met gerookte en gekonfijte eend, walnoten, vijgen, frambozen dressing en knoflook croutons

Hollandse geitenkaas

Gegrilde little gem, geitenkaas crème, gekarameliseerde rode ui, balsamico & bruschetta

Hoofdgerechten

Zeebaars

Gebakken zeebaarsfilet met scampi, gnocchi, wilde spinazie en prosecco beurre blanc

Coq au vin

'Slow cooked' kippendijen in rode wijn met krieltjes, zilverui, champignons en huisgemaakt spek

Flat iron steak

Gegrild met aardappel knolselderij gratin, geroosterde prei en groene pepersaus

Tortelloni

Met artisjok, gegrilde konings boleet en Parmezaan truffelsaus

Nagerechten

Tiramisu & chocola

Petit tiramisu met limocello & pure chocolade sinaasappel tartelette met frambozen

Kaas

Selectie van kazen met druivenjam, dadels en kletzenbrood

Menu autumn 2024

Starters

Salmon tataki

Pickled & flambéed with ponzu citrus dressing, spring onion, sesame, tobiko mayonnaise and crispy seaweed

Salad Périgourdine

With smoked and confit duck, walnuts, figs, raspberry dressing and garlic croutons

Dutch goat cheese

Grilled little gem, goat cheese cream, caramelized red onion, balsamic vinegar & bruschetta

Main courses

Sea bass

Baked with scampi, gnocchi, wild spinach and prosecco beurre blanc

Coq au vin

'Slow cooked' chicken in red wine with potatoes, silver onion, mushrooms and homemade bacon

Flat iron steak

Grilled with potato celeriac gratin, roasted leek and green pepper sauce

Tortelloni

With artichoke, grilled king bolete and Parmesan truffle sauce

Desserts

Tiramisu & chocolate

Petit tiramisu with limoncello & dark chocolate orange tartlet with raspberries

Cheese

Selection of cheeses with grape jam, dates and kletzenbrood