



Amuse van de chef

Voorgerecht

Zwaardvis&zalm

in citrus gemarineerde zwaardvis en zalm, verschillende soorten radijs een gel aloe vera, avocado crème en kletskop van sesam

Tussengerecht

Beef tataki

Op Aziatisch wijze gemarineerd rundvlees kort dicht geschroeid. Geserveerd met een proeverij van komkommer, een tapenade van edame boontjes en een marshmallow van zoete soja met een crunch van furikake.

Tussengerecht

Proeverij van langoustine

Langoustine in combinatie met zacht gegaard oosters buikspek.
gebakken langoustine met een crème van pastinaak.
Bisque van langoustine met een compote van tomaat.

Tussengerecht

landhoen

Rouleaux van landhoen met een vulling van paddenstoelen mousseline van knolselderij. Met geglaceerde bundelzwammen en jus van morille.

Hoofdgerecht

Hert

2 bereidingen van hertenkalf, de filet rosé gebraden en estouffade van de nek. Geserveerd met winterse garnituren zoals rode kool, spruitjes en paddenstoel en een jus van schrobber.

Liever geen wild dan is er een passend alternatief met rundvlees.

Kaas

lauw warme espuma gemaakt van kruiden camembert, gebakken ganzenlever met compote van kweekperen

Dessert

Verassende creatie van chocolade

Vanaf 8 personen:

Prijzen:

5 gangen zwaardvis – langoustine – landhoen – hert – chocolade €99,50

6 gangen zwaardvis – beeftataki – langoustine – landhoen – hert – chocolade €109,50

7 gangen alle gerechten €119,-

Wijnarrangementen:

bij het wijnarrangement wordt plat en bruisend tafelwater geserveerd.

5 gangen €54,-

6 gangen €63,-

7 gangen €72,-