

# FRIVOLE MONDVERMAAKJES

## KLEINE VOORAFJES

BOKKEPOOT VAN RODE BIET / FETA / TAGGIASCHE OLIJF  
TARTELET MET RILETTE VAN GANS / SOJA / BOSUI / SESAM  
"BROODJE ROOKWORST" / ZUURKOOL / KROKANTE UITJES  
CRÉME VAN TOAST / CHAMPIGNONS / BASILICUM  
OESTER / AUGURKICALILLY / MOSTERDZAAD / MINERALEN

## SAMENSPEL VAN SMAKEN

### BOORDEVOL INSPIRATIE EN MARKTVERSE PRODUCTEN

#### **GEROOSTERDE LANGOUSTINE MET IBERICOHAM**

avocado / aardpeer / Parmezaan / miso / koriander

#### **"AMERICAIN" VAN BLACK ANGUS MET OESTER**

gerookt hoeve ei / hangop / melouse / rode biet

#### **GEPOFTE KNOLSELDERIJ MET COQUILLE**

krokante kippenhuid / Anna Gold kaviaar / bruine boter / amandel

#### **DUNGESNEDEN ZEEBAARS MET GEROOKTE PALING**

zuurkool met appel / gemberbier / aardappelkrokant

#### **GELAKTE ZWEZERIK**

cevenne ui / worteljus / citrus

#### **GEBRADEN BOERENDUIF MET FLESPOMPOEN**

waterkers / eigen jus met druiven en knoflook / beukenzwammen

#### **VACHERIN MONT D'OR**

luchtige witte chocolade / mango / zwarte olijven

#### **BANAAN EN KOKOS**

lycheesorbet / Thaise basilicum / sinaasappel

### **LUNCHMENU**

Dagvers verrassingsmenu, inclusief koffie / thee en zoete lekkernijen

2 gangen € 38,50  
3 gangen € 47,50

### **DINER**

supplement assortiment kaas € 09,50

4 gangen: langoustine / coquille / boerenduij / banaan € 62,50  
5 gangen: langoustine / coquille / zeebaars / boerenduij / banaan € 72,50  
6 gangen: langoustine / coquille / zeebaars / boerenduij / vacherin / banaan € 80,-  
7 gangen: langoustine / Americain / coquille / zeebaars / boerenduij / vacherin / banaan € 88,-  
8 gangen: langoustine / Americain / coquille / zeebaars / zwezerik / boerenduij / vacherin / banaan € 97,50

Heeft u een allergie of een dieetwens maakt u deze dan kenbaar aan één van onze medewerk(st)ers