

Voorgerechten

Buffel Mozzarella met Basilicum IJs en Pomodori Tomaat. 9,50	€
Gerookte Zalm met Asperge, Asperge kaviaar en Crème fraîche aangemaakt met Limoen en Dille. 11,75	€
Dun gesneden Kalfsstaartstuk met tartaar van Albacora Tonijn, Radijs en 12,50 ingelegde Komkommer.	€

Hoofdgerechten

Risotto met Limburgse Asperges, gepocheerd Ei en een schuim van Utrechtse oude Kaas. 17,00	€
Hele Dorade van de barbecue met gebakken Spinazie, Cuore di Bue Tomaat uit de oven en 23,50 Citroen-Dragonboter.	€
Kalfsmedaillon van de bovenbil met gebakken Kalfszwezerik, gekonfijte Aardappel, 25,50 Meiknol en Jus van Paddenstoelen.	€

Nagerechten

Verschillende harde en zachte Kazen met Notenbrood. 12,50	€
Pure Chocolade Parfait met Bramen, blauwe Bessen en gebrand Eiwit schuim. 11,50	€
Aardbeien soep met Hangop, Mascarpone-ijs, Tuille en Mint olie.	€ 9,75

De specialiteiten die wij aan tafel toelichten

Voorgerecht	€ 13,75	Verse Friet / Salade	€
3,75			
Hoofdgerecht	€ 28,50	Karaf Kraanwater	€
1,00			

3-gangen keuze menu Bib Gourmand

€ 37,00



Voorgerechten

Salade Mesclun met Avocado, Geitenkaas, Bleekselderij, Mango en Pijnboompitten.

OF

Prosciutto Di Parma met verse gekarameliseerde Vijgen en witte Ui in Tempura.

Hoofdgerechten

Heilbot met een korst gemaakt van Kruiden en Parmezaan, Aubergine Ravioli, Bospeen en geroosterde Prei.

OF

Parelhoenfilet van de barbecue met gegrilde rode punt Paprika, Venkel, Opperdoes in Room gekookt en Jus van gefermenteerde Knoflook.

Nagerechten

Terrine gemaakt van Bon Taleggio, Camembert en Gorgonzola geserveerd met Vijgenjam en Rozijnenbrood.

OF

Zoete Rabarber met Kaneel Bavarois, Roomijs van Tonkabonen en een schuim van Vlierbessen.

.....
.....

Bijpassend wijnarrangement € 21,00

.....
.....

Heeft u een allergie/intolerantie? Vertel het ons!