

Voorgerechten

Gebraden Watermeloen met zoetzure Wortel, Mozzarella fritot's, Rucola, Lavas dressing en huisgemaakte Sorbet van Haricots verts.	€ 9,75
Zacht gegaarde Makreel met Zee-egel Custard, Enoki, Bosui, Radijs, Inktvisinkt krokant en Groene Curry crème.	€ 12,50
Wagyu Burgertje met Balsamico Uien, Toast, Truffelmayonaise en schuim van Granny Smith. Optioneel: Eendenlever.	€ 13,75 € 2,50
Gerookte Eendenborst met gegrilde Uien crème, Brioche, Eenden Rilette, Vadouvan Suikerspin en Saus van Rabarber en Granaatappel.	€ 12,75

Hoofdgerechten

Wortel Terrine met Linguine a la Pesto, Courgette, Macadamia en een schuimige saus van Mierikswortel.	€ 19,50
Roodbaarsfilet met Groene Asperges, Polenta bitterballetjes, crème van Prei en Kerrie en een Rode Bietenjus.	€ 23,50
Drie bereidingen van Lam met Aubergine mousseline, Couscous, gepofte Tomaatjes , Pappadum en Calvadosjus.	€ 26,25
Dry Aged Runderstaartstuk met gegrilde Groenten , Paprika Rouille, Zoete Aardappel Chips en Stroganoffsaus.	€ 27,50

Genieten van Meerdere Gangen?

Vertel uw wensen en wij maken
een heerlijk gerecht.

Nagerechten

Aardbeientaartje met Rabarberkrokant, Gin Tonic espuma en Lychee Sorbet.	€ 12,-
Sticky Karamel-Bananecake met Mascarpone mousse, Groene Appel Panna Cotta, Jameson Sour en Yoghurt-roomijs.	€ 10,-
Verschillende harde en zachte Kazen met Balsamicostroop en Brioche.	€ 13,75

Tafel hapje p.p	€ 4,00	Salade	€ 4,25
Karaf kraanwater	€ 1,00	Gekruide Aardappeltjes	€ 3,80

3-Gangen Rotisserie Zott keuze menu

Voorgerechten

Paprika Tartaar, gebrande Amsterdamse Ui, Geitenkaas, aarde van Hazelnoot en Olijf, krokante Jalapeno en Zwarte Knoflookmayonaise.

OF

Krokante Buikspek, Flensje, fijn gesneden Oosterse groenten, Kimchi en Hoisin schuim.

Tussengerecht

Laat u verrassen met een extra gerecht door de keuken.

Hoofdgerechten

Tortelli van Ricotta en Basilicum met Bieten, Texturen van Venkel, Chili olie en romige Paddenstoelensaus.

OF

Gebakken Runder Bavette met Gratin van Aardappel en Andijvie, gegrilde Champignons, Mosterd vinaigrette en Bearnaisesaus.

Nagerechten

Witte Chocolade Brownie met Ruby Chocolademousse, Kalamansi parels, Munt gel en Bloedsinaasappel-sorbet.

OF

Gorgonzola Dolce met gemarineerde Ananas, Bieten Spongecake en Vijgenschuim.

Heeft u een allergie/intolerantie? Vertel het ons!

U kunt u drie gangen menu ook aanvullen met een extra tussengerecht, of een proef van de diverse bovengenoemde gerechten.

3-Gangen €35,-

4-Gangen €41,-

5 Gangen €47,-
