

Voorgerecht / Entree

Bietensalade

Peer | noten | blauwe kaas | toast

Beetroot salad

Pear | nuts | blue cheese | toast

of / or

Bresaola

Gezouten rundvlees | burrata | vijgen | Aceto Balsamico

Bresaola

Cured beef | burrata | figs | Aceto Balsamico

Tussengerecht / Entremets

Wildbouillon

Mini shiitake | bosui

Game bouillon

Mini shiitake | spring onion

Hoofdgerecht vis / Main course fish

Kabeljauw

Chioggia biet | aardappelkaantjes | bimi | saus van garnalen

Cod

Chioggia beetroot | potato cracklings | bimi | shrimp sauce

of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Hertenbiefstuk

Stoofpeer | rode kool | Pommes Duchesse | spruiten | specerijen jus

Venison steak

Stewed pear | red cabbage | Pommes Duchesse | Brussels sprouts | spice gravy

Nagerecht / Dessert

Flensjes

Appel | kaneel | walnotenijs | crumble

Crepes

Apple | cinnamon | walnut ice cream | crumble

of / or

Assortiment van Europese kazen

Notenbrood | appelstroop

A platter of European cheeses

Nut bread | apple syrup

Drieganglunch / three-course lunch menu: € 16,00 - Viergangdiner / four-course dinner menu: € 21,50

Passend wijnnarrangement bestaat uit 3 glazen wijn € 12,50

Appropriate wine arrangement consisting of 3 glasses of wine € 12,50