

Voorgerecht / Starter

Carpaccio van topinamboer

met gemarineerde bospaddenstoelen, truffelvinaigrette en Parmezaanse kaaskletskep
Jerusalem artichoke carpaccio with marinated wild mushrooms, truffle vinaigrette and a Parmesan crisp



of / or

Kalfspastrami

met korkant filo, zilverui, kruidensla en notendressing
Veil pastrami with crispy filo pastry, pickled silver onions, herb salad and nut dressing



Tussengerecht / Entremet

Bospaddenstoelen-bouillon

met crostini en gemarineerde bospaddenstoelen
SWild mushroom broth with crostini and marinated wild mushrooms



Hoofdgerecht vis / Main course fish

Vis van de dag

met peterseliepuree, groene groenten, gefrituurde spiering en een limoen-beurre blanc
en een zachte kruidenknoflooksaus
Catch of the day with parsley purée, green vegetables, fried smelt and a lime beurre blanc



of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Runderentrecote

met pommes Pont Neuf, oerwortels en wortelcrème met tomatenboter en kalfsjus
Beef entrecote with pommes Pont Neuf, heritage carrots and carrot purée, tomato butter and veal jus



Nagerecht / Dessert

Crème brûlée van tonkabonen

met vanille-ijs en notencrumble
Tonka bean crème brûlée with vanilla ice cream and nut crumble



of / or

Assortiment van Europese kazen

met crackers en druivenmostmosterd
Selection of Europese Cheeses with crackers and grape must mustard

