

Voorgerechten / Starters

Quinoa-salade met spinazie, biet, wortel, radijs en gegratineerde geitenkaas (VEG)
Quinoa salad with spinach, beetroot, carrot, radish and gratinated goat's cheese (VEG)



of/or

Franse vissoep met royaal visgarnituur, croutons en rouille
French fish soup with a generous fish garnish, croutons and rouille



Hoofdgerechten / Main Courses

Open ravioli met palmkool, pompoen en bospaddenstoelen
en een saus van Parmezaanse kaas (VEG)
*Open ravioli with Tuscan kale, pumpkin and wild mushrooms,
served with a Parmesan cheese sauce (VEG)*



of/or

Suprême van maïskip, pastinaakcrème, groene kool met persillade,
gedroogde Serranoham en gevogelte bieslookjus
*Supreme of corn-fed chicken, parsnip purée, green cabbage with persillade,
dried Serrano ham and poultry jus with chives*



Nagerechten / Desserts

Limoenmerengue, mangomousse, mangosorbet en passievruchtsaus
Lime meringue, mango mousse, mango sorbet and passion fruit sauce



of/or

Selectie van Europese kazen
met druivenmostmosterd en crackers
*Selection of European cheeses
with grape must musterd and crackers*

