

Voorgerecht / Starter

Gelakt buikspek

met gamba, drie bereidingen van pompoen en koraaltuile
Glazed pork belly with prawn, trio of pumpkin and coral tuile



of / or

Clam Chowder

met maïsbrood, schelpjes, drie bereidingen van maïs, kruidenemulsie, jalapeño en cress
Clam chowder with cornbread, assorted shellfish, trio of maize, herb emulsion, jalapeño and cress



Tussengerecht / Entremet

Kalfsvlees 'van kop tot staart'

met aardappelbereidingen, wilde spinazie en een saus van ansjovis
Veal 'nose-to-tail' with a selection of potato preparations, wild spinach and anchovy sauce



Hoofdgerecht vis / Main course fish

Vis van de dag

met peterseliewortel, biet, cress en een saus van cider
Catch of the day with parsley root, beetroot, cress and cider sauce



of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Gildehoen

met bereidingen van koolraap, prei en een gevogelte-crèmesaus
Guild chicken with swede preparations, leek and a poultry creme sauce



Nagerecht / Dessert

Kardemonbroodje

met peer, miso-caramelsaus, pecancrumble en kardemon-karamelijs
Cardamom bun with pear, miso caramel sauce, pecan crumble and cardamom caramel ice cream



of / or

Assortiment van Europese kazen

met dadelbrood en confituur
Assortment of European cheeses with date bread and fruit preserve

