

Menu

Voorgerecht / Starter

Tartaar van zeebaars

met citrus, venkel, witte asperge, doperwten en vanille-mayonaise
Sea brass tartare with citrus, fennel, white asparagus, peas and vanilla mayonnaise



of / or

Varkens ribeye

met soja, chili, nashipeer, asperge, appels uit de Waelde-tuin en cress
Pork ribeye with soy, chilli, nashi pear, asparagus, apples from the 'Waelde garden' and cress



Tussengerecht / Entremet

Ravioli

met eidooier, spinazie, ricotta, beurre noisette en salie
Ravioli with egg yolk, spinach, ricotta, beurre noisette and sage



Hoofdgerecht vis / Main course fish

Vis van de dag

met quinoa, tomaat, witte asperge, peulvruchten, saffraan beurre blanc
Catch of the day with quinoa, tomato, white asparagus, legumes and saffron beurre blanc



of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Kalfs striploin

met aardappel, witte asperge, peulvruchten, lamsoor en mosterdjus
Veal striploin with potato, white asparagus, legumes, sea lavender and mustard jus



Nagerecht / Dessert

Mille feuille

met crème patisserie, aardbei en witte asperge
Mille-feuille with crème pâtissière, strawberry and white asparagus



of / or

Assortiment van Hollandse kazen

Dutch cheese assortment

(Boer'n Trots geitenkaas Honing & Tijn, Tynjetaler Friese gatenkaas, Delftsblauw Geit 50+ en Ossekop Brabantse Camembert)

