CLASSIQUE
FINE DINING

Menu

Voorgerecht / *Starter*

Steak tartaar

met mosterd, sodabrood, kwartelei en pluksla

Steak tartare, with mustard, soda bread, quail's egg and mixed baby leaves

of / *or*

Vegetarische Quinoa

met tomaat, groene asperges, dragonmayonaise, vinaigrette met flageolettenbonen en broodkrokant

Vegetarian quinoa, with tomato, green asparagus, tarragon mayonnaise, flageolet bean vinaigrette and crispy bread

Tussengerecht / *Entremet*

Lintpasta

met truffelsaus, paddenstoelen, gepocheerd ei en parmezaan

Ribbon pasta, with truffle sauce, mushrooms, poached egg and Parmesan

Hoofdgerecht vis of vega / *Main course fish or veggie*

Vis van de dag

met saffraanrisotto, venkel, antiboise, spinazie, anijschampignons, Pecorino en beurre blanc

Catch of the day, with saffron risotto, fennel, antiboise, spinach, anise mushrooms, Pecorino and beurre blanc

of / *or*

Hoofdgerecht vlees / *Main course meat*

Steak van de dag

met Pommes pont neuf, haricots vert en bearnaisesaus

Steak of the day, with pommes Pont-Neuf, green beans and béarnaise sauce

Nagerecht / *Dessert*

Cremeux van chocolade en hazelnoot

gepocheerde peer, karamelijs en hazelnootnogatine, -schuim en -kletskop

Translation

of / *or*

Assortiment van Europese kazen

met dadelbrood en confituur

Assortment of European cheeses with date bread and fruit preserve

Driegangenlunch / three-course lunch menu: € 21,50 / Viergangendiner / four-course dinner menu: € 24,50

Passend wijnarrangement bestaande uit 3 glazen wijn € 12,50 / *Wine pairing consisting of 3 glasses of wine € 12,50*