

MENU ZOMER 2022

VOORGERECHT

Gerookte zalm

Gerookte zalm met groene kruidenmayonaise, kappertjes, crostini en zalmkaviaar.

Carpaccio van bresaola

Carpaccio van bresaola met buffelmozzarella, rucolasalsa, focaccia croutons en balsamico dressing.

Tatin

Tatin van geroosterde groenten met tzatziki hangop en little gem.

HOOFDGERECHT

Zeebaars

Gestoomde zeebaars met polenta, boquerones, salsa verde en salade van venkel en dille.

Rundersucade

Gekonfijte rundersucade met pommes gratin, groene asperges, bitterballetje van rund en eigen jus.

Eend

Ravioli van eend en peer met shiitake, paksoy, edamame en jus van eend en teriyaki.

Gnocchi

Roergebakken gnocchi met lamsoren, antiboise dressing, tuinerwten en salade mesclun.

NAGERECHT

Taartje

Zandtaartje van chocolade en hazelnoot met bavarois van kwark, citrusvrucht en mango.

Kaasplateau

Selectie van Hollandse en buitenlandse kazen met kletzenbrood, druiven, walnoten en appelstroop.

MENU SUMMER 2022

STARTER

Smoked salmon

Smoked salmon with green herb mayonnaise, capers, crostini and salmon caviar.

Bresaola carpaccio

Bresaola carpaccio with buffalo mozzarella, arugula salsa, focaccia croutons and a balsamic dressing.

Tatin

Tatin of roasted vegetables with tzatziki curd and little gem salad.

MAIN

Sea bass

Steamed sea bass with polenta, boquerones, salsa verde and fennel and dill salad.

Beef brisket

Confit of beef brisket with pommes gratin, green asparagus, small beef croquette and gravy.

Duck

Duck and pear ravioli with shiitake, pak soy, edamame and a gravy from duck and teriyaki.

Gnocchi

Stir-fried gnocchi with sea lavender, antiboise dressing, garden peas and mesclun salad.

DESSERT

Shortbread

Shortbread of chocolate and hazelnut with bavarois of quark, citrus and mango.

Cheese platter

Selection of Dutch and foreign cheeses with fig bread, walnuts, grapes and apple syrup.