

MENU WINTER 2023

VOORGERECHT

Makreel

Rillettes van gestoomde makreel met komkommersalade, dille aioli en geroosterde tramezzini

Ribeye

Huisgemaakte huzarensalade met dun gesneden en gerookte ribeye, hoeve eitje en lavasmayonaise

Oesterzwam

Vegetarische carpaccio van oesterzwam met knolselderij, French dressing en Parmezaan tuilles

HOOFDGERECHT

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaars met terrine van brandade en pancetta, met tuinerwten, gepofte knoflook en beurre blanc van droge sherry en saffraan

Maïskip

Rouleau van biologische maïskip en Thaise basilicum met groente gyoza en bisque van kreeft en limoenblad

Sukade

Zacht gegaarde en gegrilde rundersukade met aardappel spinazie-gratin, black angus bitterbal en pepersaus

Ravioli

Ravioli de pizzaiola met gegrilde artisjokhartten, mozzarella en saus van gerookte tomaat

NAGERECHT

Zoet

Appel kruimeltaartje met crème pâtissèrie & vanille panna cotta met bosvruchten

Kaas

Selectie van rijpe kazen met kleztenbrood, appelstroop, druiven en walnoten

MENU WINTER 2023

STARTER

Mackerel

Steamed mackerel rillettes with cucumber salad, dill aioli and roasted tramezzini

Rib eye

Homemade Russian salad with thinly sliced and smoked rib eye, free range egg and lovage mayonnaise

Oyster mushroom

Vegetarian carpaccio of oyster mushroom with celeriac, French dressing and Parmesan tuilles

MAIN

Sea bass

Baked sea bass with brandade and pancetta terrine, with garden peas, roasted garlic and beurre blanc of dry sherry and saffron

Corn chicken

Rouleau of organic corn chicken and Thai basil with vegetable gyoza and bisque of lobster and lime leaf

Brisket

Gently cooked and grilled brisket with potato spinach gratin, black angus bitterbal and pepper sauce

Ravioli

Ravioli de pizzaiola with grilled artichoke hearts, mozzarella and smoked tomato sauce

DESSERT

Sweet

Apple crumble with crème pâtissière & vanilla panna cotta with forest fruits

Cheese

Selection of mature cheeses with kletzen bread, apple syrup, grapes and walnuts