

MENU ZOMER 2023

VOORGERECHT

Gerookte Zalm

Met bieslook-yoghurt hangop, komkommer, blini's en haringkaviaar

Vitello Tonato

Met kappertjes, zongedroogde tomaat, taggiasche olijven en bruschetta (optioneel met groene kruiden mayonaise in plaats van tonijnmayonaise)

Beluga Linzen

Tabouleh salade van belugalinzen met hummus, granaatappel en knoflookcroutons

HOOFDGERECHT

Zarzuela

Met gamba, inktvis en Zeeuwse mosselen, geserveerd met geroosterd zuurdesembrood en aioli

Confit van Kalfswang

Met pommes mousseline, groene asperges, gegrilde ui, bitterbal van kalf en eigen jus

Kipfilet Suprême

Sous vide gegaard met pasta rigatoni en romige saus van kip, champignons en Parmezaan

Vegan Falafel Curry

Met aubergine, rode peper, borlotti bonen, spinazie, kokosroom en geroosterde pinda's

NAGERECHT

Zoet

Citroen meringue taartje & yoghurtbavarois met Hollandse aardbeien

Kaas

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen met kletzenbrood, walnoten, druiven en appelstroop

MENU SUMMER 2023

STARTER

Smoked Salmon

With strained chives-yoghurt, cucumber, blinis and herring caviar

Vitello Tonato

With capers, sun dried tomato, taggiasca olives and bruschetta (optional with green herb mayonnaise instead of tuna mayonnaise)

Beluga Lentils

Tabouleh salad of beluga lentils with hummus, pomegranate and garlic croutons

MAIN COURSE

Zarzuela

With tiger prawn, squid and Dutch mussels, served with roasted sourdough bread and aioli

Confit of Veal Cheek

With pommes mousseline, green asparagus, grilled onion, small veal croquette and its own gravy

Chicken Breast Suprême

Cooked sous vide with pasta rigatoni and creamy sauce of chicken, mushrooms and Parmesan

Vegan Falafel Curry

With eggplant, red pepper, borlotti beans, spinach, coconut cream and roasted peanut

DESSERT

Sweet

Lemon meringue tartelette & yoghurt bavarois with Dutch strawberries

Cheese

Selection of foreign and domestic cheeses with 'kletzen'bread, walnuts, grapes and apple syrup