

MENU LENTE 2021

VOORGERECHT

Petit Niçoise

Salade met vers gegrilde tonijn, haricot verts, zwarte olijven en kwartelei.

Carpaccio Piemontese

Biologisch rund met geroosterde walnoten, champignons, truffelmayonaise en hojiblanca olijfolie.

Salade cassoulet

Gemengde bonen met groente brunoise, Hollandse verse geitenkaas, dressing van groene pepers en lavas.

HOOFDGERECHT

Bouillabaisse

Klassieke maaltijdsoep met schaal en schelpdieren, seizoensgroenten, stokbrood en rouille.

Boeuf Bourguignon

Stoofschotel van rund met bospeen, gekonfijte zilverui, kruimige aardappel en eigen jus.

Ravioli

Aubergine met gegrilde groenten, gepofte knoflook, Parmezaan en gerookte tomaten consommé.

NAGERECHT

Soes

Moorkop Soes met mousse van pure chocolade, karamelsaus en stoofpeer.

Kaasplank

Selectie van Hollandse kazen met vijgenbrood, walnoten, druiven en appelstroop.

MENU SPRING 2021

STARTER

Petit Niçoise

Salad with fresh grilled tuna fish, haricot verts, black olives and quail egg.

Carpaccio Piemontese

Organic beef with roasted walnuts, mushrooms, truffle mayonnaise and hojiblanca olive oil.

Salad cassoulet

Mixed beans with vegetable brunoise, Dutch fresh goat cheese, dressing of green peppers and lovage.

MAIN

Bouillabaisse

Classic meal soup of shellfish, season vegetables, baguette and rouille

Boeuff Bourguignon

Beef stew with carrots, confit of silver onion, flouy potatoes and its own gravy.

Ravioli

Eggplant with grilled vegetables, puffed garlic, Parmesan cheese and smoked tomato consommé

DESSERT

Profiteroles

Profiteroles with mousse of dark chocolate, caramel sauce and stewed pear.

Cheese platter

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