

MENU ZOMER 2020

VOORGERECHT

Zalm

In Gin & Tonic gepekelde zalm met dille & cream cheese, haring kaviaar, bergamot-mayonaise en zwarte peper.

Eend

Salade van gekonfijte 'Peking style' eendenbout met sinaasappelmarmelade, zoetzuur van rode peper, hoisin saus en krokant pannenkoekje.

Focaccia

Huisgemaakte mini focaccia met rozemarijn & zeezout, gegrilde groenten, vegan kruiden hangop en gerookte tomatencompote.

HOOFDGERECHT

Zeebaars

Krokant gebakken zeebaars met schaaldieren ravioli, licht gebonden kreeftenbisque, pesto van Reypenaer en rucola, geserveerd met verse kruiden sla.

Beef pho

Vietnamese beef pho, zacht gegaarde flank steak met Aziatische groenten, runder dumpling, noedels en huisgemaakte runderbouillon.

Risotto

Gefrituurde risotto Arancini met truffel en Parmezaanse kaas, groene asperges, gegrilde artisjok en aioli.

NAGERECHT

Cheesecake

Citroen cheesecake met een panna cotta van witte chocolade en frambozen.

Kaasplank

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

MENU SUMMER 2020

STARTER

Salmon

Gin & Tonic cured salmon with dill & cream cheese, herring caviar, bergamot mayonnaise and black pepper.

Duck

Salad of candied "Peking style" duck leg with orange marmalade, sweet and sour from red pepper, hoisin sauce and crispy pancake.

Focaccia

Homemade mini focaccia with rosemary & sea salt, grilled vegetables, vegan herb curd and smoked tomato compote.

MAIN COURSE

Sea bass

Crispy fried sea bass with shellfish ravioli, lightly bound lobster bisque, pesto from Reypenaer and arugula, served with fresh herb salad.

Beef Pho

Vietnamese Beef Pho, gently cooked flank steak with Asian vegetables, beef dumpling, noodles and homemade beef stock.

Risotto

Deep fried risotto Arancini with truffle and Parmesan cheese, green asparagus, grilled artichoke and aioli.

DESSERT

Cheesecake

Lemon cheesecake with a white chocolate and raspberry panna cotta

Cheese platter

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