



Bib Gourmand menu

Gepekeld wijting filet | roze peper | bloemkool | zee algen | oerpeen | dille

of

Fijne kalfstartaar | gember | gezouten yoghurt | pinda | bosui | koolrabi

* Gyoza met Iberico stoof | geroosterde ui bouillon | espuma van Parmezaanse kaas | krokant met Pancetta | basilicum

Wilde zalmforel filet | spitskool cannelloni | crème aardappel knoflook | as van prei | wortel | sake beurre blanc

of

Zacht gegaarde tamme eendenborst | crumble van de huid | Baharat | bataat | gele paprika | zwarte olijf | meloes ui | gevogelte jus

Kaas plateau met 6 soorten (*€ 13,50 supplement*)
kaas in plaats van een dessert € 5,50 supplement

Cheese cake | witte chocolade | pistache | mandarijn

3 gangen € 37,00 | 4 gangen € 43,00 *

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 7,-.
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,-.
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.