

Maand menu

04/02-03/03

Gemarineerde zalm met pomelo en komkommer
of

Carpaccio van rund, pijnboompitten,
Parmezaan, rucola en olijven crumble
of

Kaaskroketten met aioli van gekonfijte look en
crispy chili (V)

Nobashi garnalen Tom Kha met paksoi, mini
eryngii en rijst
of

Runderbavette met gesauteerde spitskool, pittige
bearnaise en aardappelgerecht naar keuze
of

Gelakte aubergine met geroosterde paprika,
salade, krokante tofu en jasmijnrijst (V)

Huisgemaakte tiramisu met speculoos
of

Soes "Exotique"
ananas, passievrucht en Malibu-room
of

Crème brûlée
kokos, vanille en kardemon

55 euro p.p. / per tafel te nemen