

Maand menu

16/10-30/11

Carpaccio van rund
pijnboompitten, Parmezaan, rucola,
olijven crumble en mierikswortelmayonaise
of
Wildkroketjes met knolseldersalade en
gochujang tomatensaus
of
Carpaccio van pompoen
crème van geitenkaas, gember en sesamdressing

Stoverij van varkenswangen
savooikool en puree van savooikool
of
Zeebaarsfilet met bloemkool
crème van gekarameliseerde bloemkool
en pickles
of
Knolseldersteak
met peperroomsaus, witloofsalade en frietjes (V)

Panna cotta
met mandarijn en saffraan
of
Soes met vanille-ijs en warme chocoladesaus
of
Huisgemaakte tiramisu met speculaas

55 euro p.p. / per tafel te nemen