

Amuse van de Chef

Rilette van eend | vijgencompote | frisee | kwartel ei
soufflé van mais

of

Carpaccio hert | truffelmayonaise | rucola | grana | pijnboompitten

of

Panna cotta rode biet | hummus | geitenkaas | pecan noot
mustard cress

Soep van topinamboer | geschaafde pure chocola

of

Dubbel getrokken runderbouillon | verse kruiden

Eendenborst | sinaasappelsaus | rode uienconfit | spatzle

of

Kalfsoester | kalfszwezerik | kalfsjus | knolselderij | zoete aardappel

of

Skrei | beurre blanc | saffraan risotto | kruidenolie
gemarineerde tomatomaat

Orange a la Turque | chocolade bombe
bloedsinaasappel sorbet | kaneel crème

of

Parfait van nogatine | bruinbroodkruim | karamel | basterd kletskep

Toeslag op HP arrangement

3-gangen diner € 17,50 p.p.

4-gangen diner € 22,50 p.p.

Losse dinerprijzen

3-gangen diner € 42,50 p.p.

4-gangen diner € 49,50 p.p.

Heeft u een allergie? Meld het ons!