

Chef's amuse

Voorgerechten

CARPACCIO

truffelmayonaise | Parmezaan | pijnboompitten | kaaskrokant

GEROOKTE ZALM

citroen crème | pompoen | sjalot | stro aardappelchips

STEAK TARTAAR

ossenvorst | Amsterdamse ui | ei crème |
cornichon | mosterdmayonaise

POMPOENTAARTJE

appel | rode ui compote | hangop | suikerbrood croutons

Tussengerechten

RAVIOLI

krab | gemarineerde tomaat | kreeftenjus |
kruidenvinaigrette | arinkha kaviaar

RISOTTO

paddenstoelen | Parmezaan | rucola | truffelolie

Hoofdgerechten

HERT

pastinaak-kastanjecrème | wilde paddenstoelen |
truffelaardappel | knolselderij krokant | wijn jus

VARKENSHAAS

oergroenten | pastinaak mousseline |
gebardeerd in spek | stroganoffsaus | tomaat

ZALM

op de huid gebakken | velderwtencrème |
jonge groente | tomaat | witte wijn saus

MAISKIPFILET

parelgort | baby courgette | pata negra crumble | venkel | wijn jus

VEGAN STEAK

charcoal knolselderij | limoen | pastinaak |
jonge groente | kerrie dressing

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise.

Dessert

FEESTELIJK DESSERT