

Luxe keuze menu

VOORGERECHTEN

Starters

Geitenkaas ~ Uit de oven met walnoten crumble & vijgencompote
Goat cheese ~ From the oven with walnut crumble & fig compote

Trio van tartaar ~ Rund, zalm & rode biet
Tartare trio ~ Beef, salmon & beetroot

Tonijn ~ Gegrild, geserveerd met wasabi & sojamayonaise
Tuna ~ Grilled, served with wasabi & soy mayonnaise

HOOFDGERECHTEN

Main courses

Stapelaar ~ van gegrilde groenten met mozzarella & kruidige tomatensaus
Stacker ~ of grilled vegetables with mozzarella & spicy tomato sauce

Kalfssucade ~ Op een stamppot van roodlof met een kruidenjus
Calf sucrose ~ On a stew of red chicory with a seasoning gravy

Zalm ~ In ketjap gemarineerd met courgettini & een zachte Thaise chilisaus
Salmon ~ Marinated in soy sauce with zucchini & a Thai chili sauce

De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel wedges.
Main course are served with potato wedges

NAGERECHT

Dessert

Appeltaart in een glaasje ~ koekcrumble, vanilleroom, rozijnen & kaneel
Apple pie in a glass ~ crumble, vanilla cream, raisins & cinnamon

32.50 p.p.