


CHEFS MENU

Saucijsje van schaaldieren met kreeftenjus, aardappel mousseline en andijvie


Terrine van coq au vin met een salade van spruitkooltjes en mosterd

Bloemkoolsoep met kokosroom en gyoza van kimchi 

Dagvis

(Wij informeren u graag aan tafel)

Hertenbiefstuk met hazenpeper, pommes dauphine en rode kool salade

Courgette koekjes met een puree van aardappel en yoghurt 

Coupe belle Hélène

Gepocheerde peer met vanille roomijs en chocoladesaus

Crème Brûlée

Selectie van kazen met honingraat en notenbrood

44.5 per persoon

Bijpassend 3 gangen wijnarrangement 20.5

BOB arrangement 15.5

Het menu is uit te breiden, vraag naar de mogelijkheden.

Alle gerechten zijn ook los te bestellen.