


## CHEFS MENU

Soep van aardpeer met geitenkaas, paddenstoel en hazelnoot 


Mexicaanse ceviche van dorade met avocado, mole en ingemaakte rode ui

Tartelette met ossenworst, Amsterdams zuur en eendenlever mousse

\*\*\*

Dagvis

Bloemkoolsteak met kerrie en een bloemkoolsalade met seroendeng en

een krokant eitje 

Choucroute garnie royale met eendenbout, buikspek en worst met appel en pistache

\*\*\*

Saint Honoré

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.