

Menu lente 2018

Voorgerechten

Rouleau van omelet naturel en gerookte zalm met tonijntartaar, wasabi mayonaise, zoetzuur van komkommer, radijs en krokant van bladerdeeg en sesam

Gehaktbrood van kalf en Parmaham met pistache, salade van haricot verts en sjalotten met truffelmayonaise en gegrilde panini

Carpaccio van vleestomaat met bocconcini mozzarella, zwarte olijven, gerookte knoflook en basilicumsalsa

Hoofdgerechten

Combinatie van geroosterde zeebaars en gamba met mihoen, lente ui en saus van citroengras en chili

Boeuf stroganoff met pommes duchesse, doperwten crème, champignons, groene groentes en kroketje van rund

Biologische maiskip piri piri met gepofte aardappel, aioli en gegrilde courgette

Pilav bulgur met tandoori bloemkool, raita, cashewnoten en Panir kaas

Desserts

Mangobavarois met kokosmousse en gesuikerde pinda's en citroencake met lychee marmelade

Hollandse kazen met appelstroop en vijgenbrood