LUXE MENU

VOORGERECHT

TATAKI VAN RUND MET JAPANSE SPECERIJEN EN PONZULAK
GESERVEERD MET WASABIMAYONAISE EN KROKANTE ENOKI PADDESTOEL

OF

CARPACCIO VAN GEFERMENTEERDE RODE BIET MET GEITENKAASMOUSSE
GESERVEERD MET CHUTNEY VAN ZWARTE KNOFLOOK EN PECANNOOT

HOOFDGERECHT

GESTOOFDE OSSOBUCO VAN KALF OP SAFFRAANRISOTTO VAN PARELGORT
GESERVEERD MET POMPOENCRÈME EN VENKELFONDANT

OF

GEROOSTERDE ROMANESCO BLOEMKOOL MET VOSSENBESSENRELISH EN GROENE OLIJVEN
GESERVEERD MET GEGRILDE DRUIF EN GEBRANDE CITROENBEURRE BLANC

DESSERT

KASTANJE–STOUT PARFAIT MET SPICY CHOCOLADEMOUSSE EN DRONKEN BRAMEN

OF

CRÊPE MET INGEMAAKTE PRUIMEN EN KAMILLEROOM (VEGAN)

1 GANG	€ 25,50
2 GANGEN	€ 36,00
3 GANGEN	€ 41,00

BIJPASSEND BIERARRANGEMENT € 4,75 PER GLAS