

Voorgerechten;

met stokbrood en boter

Rundercarpaccio,

met krullen van eendenlever en truffelmayonaise

Herten ham,

met gekarameliseerde appel & balsamico dressing

Rode bietencarpaccio,

met geitenkaas crumble, perzik & rucola

Tussengerechten;

Ossenstaart bouillon,

gevuld met ossenstaart met lente-ui

Spoom,

van citroenijs en prosecco

Hoofdgerechten

met groenten, friet en gebakken aardappels

Tournedos Rosinni,

met runder puree, cantharellen en Madeira Jus

Zeetong,

heel, gebakken, 500 gram

Kaasfondue,

met bleekselderij, cherrytomaat, komkommer, radijs, paprika

Nagerechten;

Muier reuzen soes,

met vanille-ijs, slagroom & chocoladesaus

Kaasplank,

met diverse hollandse kazen, appelstroop & vijgenbrood

Schipperbitterparfait,

met stroop van schipperbitter & slagroom

€ 54,00

