

## Menu Gourmand

### Voorgerechten

Noorse Zalm  
Eidooier || Mierikswortel || Mosterd Kaviaar || Granaat appel  
Of  
Vitender Kalf  
Kwartel Ei || Tasty tom || Salie || Krokante Quinoa  
Of  
Buratta (vegetarisch)  
Coeur de boeuf tomaat || Balsamico || Basilicum || Kalamata olijf  
18,50

### Tussengerechten

Mrij Sucade  
Zongedroogde tomaat || Tuinerwt || Krokante Aardappel  
Of  
Bisque de Homard  
Rivierkreeft || Bieslook || Rouille

### Hoofdgerechten

Iers Rund  
Daslook || Romige polenta || Bospeen || Spicy jus  
Of  
Zeebaars  
Venkel || Kruiden Hollandaise || Zeekraal || Nicola aardappel  
Of  
Orzo Abruzzo (vegetarisch)  
Piquillo paprika || Aubergine || Schapenkaas || Focaccia  
24,50

### Selectie verse kazen

5 soorten || Kaasbrood || Condiment

### Desserts

Aardbei  
Mascarpone || Vervienne || Melk Chocolade || Bastogne  
Of  
Lemon Cocktail  
Limoncello || Witte Chocolade || Yoghurt || Merengue

### Menu Gourmand

Tweegangen 36,50 ( voor en hoofdgerecht )  
Driegangen 46,50, (voor, hoofd en nagerecht)  
Viergangen 56,50 (voor, tussen, hoofd en nagerecht)  
vijfgangen 66,50 (voor, tussen, hoofd, kaas en nagerecht)

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?