



DINERSUGGESTIES

Menu 1

ZALM

gemarineerd in rode biet en huisgerookt,
met mierikswortel, groene appel en knolselderij

PAPRIKA

romige soep van gepofte paprika met Zoutkampse garnaltjes
en eigen garnituur

RUND

rosé gebraden ossenhaas, met gebraiseerde sjalot,
bospaddenstoelen en jus van Madeira

ANANAS

als curd, met yuzu, krokant bladerdeeg en roomijs van sereh

€ 65,00 per couvert

Menu 2

RUND

als tartaar, met gepocheerde eidooier, broodsoldaatje,
truffel en Parmezaanse kaas

KREEFT

als bisque, met geplukte kruiden, kreeft en fijne groenten

BOERENKIP

gekonfijt, met mousseline van Agria aardappel,
romige prei, gevogeltejus en Hollandaise

FRAMBOZEN

als crème, met gelei van limoen, en sorbetijs van zuurtjes

€ 60,00 per couvert

Menu 3

KREEFT

zacht gegaard, met tabouleh salade, kruiden en tomaat

RUND

als krachtige bouillon van ossenstaart
met gebraiseerde ossenstaart en fijne groenten

HEILBOT

gepocheerd, met compote van zoete uien,
gebakken shiitake en jus van rode wijn

EEND

rosé gebraden, met chutney van Roger Vergé

PISTACHE

als cake, met geroosterde ananas
en roomijs van Piña Colada

€ 75,00 per couvert

BIJZONDERHEDEN

- U kiest voor het gehele gezelschap één menu.
- Graag vernemen wij uw menukeuze uiterlijk twee weken van te voren.
- U kunt tussen 18.00 uur en 20.00 uur plaatsnemen voor het diner.
- Omdat wij uitsluitend met dagverse producten werken, behouden wij ons het recht voor het menu aan te passen. Ook de grootte van uw gezelschap kan voor ons aanleiding zijn tot aanpassingen in het menu.