

Mid-Zomer Jubileummenu

Wij serveren in de maand Augustus van ons jubileumjaar het heerlijke 5-gangen Mid-Zomer Jubileummenu voor u

Zomermenu € 31,50 per persoon
(3-gangen € 27,50 per persoon - 4-gangen € 29,50 per persoon)

Geselecteerde wijnen € 5,50 per glas
- 3,25 per half glas

Carte Blanche

*Laat u zich door ons 6 of 8 gangen lang verwennen met kleine hapjes.
Vertel ons wat u niet wilt eten en wij passen het menu hierop aan. (Uitsluitend per tafel te bestellen).*

6 gangen	€ 50,00	€ 75,00	all-in
8 gangen	- 60,00	- 87,50	all-in

Augustus 2018

Koude voorgerechten

"AARDE" (v)

biet - cantharel - truffel - Parmezaanse kaas
12,50

ZALMFOREL

gepekeld - gerookt - tatziki - komkommer
14,50

EENDENTERRINE

eendenbout - eendenlever - frambozen dressing
16,00

VITELLO TONATO

kalfsfilet - tonijnmayonaise - appel kappertjes - kalamata olijven
15,00

ZOMEROESTERS

naturel met citroen - oosters met sjalot - gegratineerd
3,00 per stuk

Soepen

GEITENKAAS (v)

verse geitenkaas- cevenne ui - mint - savoramosterd
8,50

KREEFT

bisque - rouille - tomatencrostini - grijze garnaltjes
13,50

Warme voorgerechten

OPEN RAVIOLI (v)
pasta - cantharel - truffel - hoisin
11,00

GAMBA
"la Plancha" - aioli - zeekraal - limoen
12,50

Sorbet

zoet - hartig
5,00

Hoofdgerechten

RENDANG
witte kool - limoen - groene curry - korstdeeg
15,00

ZEEBAARS
filet - oester - honingtomaat - mosterdschuim
22,00

HEILBOT
geroosterd - mediterrane groenten - couscous
21,00

VISCASSEROLE
diverse vissoorten - groenten - botersaus - korstdeeg
26,50

KALF
gegrilleerde lende - cevenne ui - kruidenboter
24,00

SIMMANTALER RUND
runderhaas - rode wijn jus - truffeltapenade
26,00

extra gebakken eendenlever
5,00 supplement

Cassoulet
eendenbout - eendenborst - kidney bonen - snijbonen - boudin
22,50

(v) = vegetarisch

indien iemand van u allergisch is voor bepaalde voedingsmiddelen, kunt u dit melden aan onze gastrouw/gastheer, Wij passen graag, in overleg met u, het gerecht of menu aan.