

## Menu lente 2024

### Voorgerechten

#### Zalm sashimi

gepekeld in sake en Japanse gember met tobiko wasabi mayonaise en zeekraal

#### Beef Niçiose

Met salade van haricot verts , tomaat, taggiasche olijven, biologisch eitje en mosterd mayonaise

#### Burrata

Met gerookte tomaat, focaccia, salade mesclun en Hoji blanca olijfolie

\*Vegan optie ook mogelijk

### Hoofdgerechten

#### Zeebaars

Sichuan style met coquille en gamba, glass noodles, lente ui, knoflook, shiitake en soya dressing

#### Flat iron steak

Gegrild met geroosterde sjalotten, romige champignons, pommes parisienne en jus van rund en groene pepers

#### Parelhoen suprême

Met gebakken Hollandse asperges, tuinbonen, pommes mousseline en saus van morilles

#### Ravioli

Met pecorino, geroosterde artisjok en rode paprika met salieboter

\*Vegan optie ook mogelijk

### Nagerechten

Crème karamel & tartelette van frangipane en peer

Selectie van kazen met druivenjam, dadels en kletzenbrood

## Spring 2024 menu

### Starter

#### **Salmon sashimi**

pickled in sake and Japanese ginger with tobiko wasabi mayonnaise and samphire

#### **Beef Niçiose**

With salad of green beans, tomato, Taggiasca olives, organic egg and mustard mayonnaise

#### **Burrata**

With smoked tomato, focaccia, mesclun salad and Hoji blanca olive oil

\*Vegan option also possible

### Main courses

#### **Sea bass**

Sichuan style with scallop and prawn, glass noodles, spring onion, garlic, shiitake and soya dressing

#### **Flat iron steak**

Grilled with roasted shallots, creamy mushrooms, pommes parisiennes and beef and green pepper gravy

#### **Guinea fowl supreme**

With fried Dutch asparagus, broad beans, pommes mousseline and morel sauce

#### **Ravioli**

With pecorino, roasted artichoke and red pepper with sage butter

\*Vegan option also possible

### Desserts

Cream caramel & tartelette of frangipane and pear

Selection of cheeses with grape jam, dates and kletzen bread