

Herfstmenu 2022

voorgerechten

Tartaar van Noorse zalm en rivierkreeft met tobiko mayonaise, komkommer en wasabi kroepoek

Rillettes van gekonfijte eend met zoetzuur, mierikswortelmayonaise, pruimenjam en rozemarijn bruschetta

Mediterrane frittata met veldsla en verse kruiden, yoghurtdressing en knoflook croutons

Hoofdgerechten

Canneloni van zeeduivel en gamba met geroosterde prei en dragon beurre blanc

Confit van ossenstaart en sjalotten met pompoengratin en sauce Madeira

Geroosterde parelhoenfilet suprême met terrine van aardappel, zuurkool en spek met mosterdsaus

Ravioli van cepes met gegrilde koningsboleet, basilicum en Parmezaan

Nagerechten

Chocolade cappuccino taartje en custardpudding met stoofperenjam

Selectie van binnen en buitenlandse kazen met kleztenbrood, appelstroop, druiven en walnoten

Menu autumn 2022

Starters

Norwegian salmon and crayfish tartare with tobiko mayonnaise, cucumber and wasabi crackers

Rillettes of duck confit with sweet and sour vegetables, horseradish mayonnaise, plum jam and rosemary bruschetta

Mediterranean frittata with lettuce and fresh herbs, yogurt dressing and garlic croutons

Main courses

Monkfish cannelloni and prawns with roasted leek and tarragon beurre blanc

Oxtail confit with shallots, pumpkin gratin and sauce Madeira

Roasted guinea fowl fillet with potato terrine, sauerkraut and bacon with mustard sauce

Cepes ravioli with grilled king bolete, basil and Parmesan

Desserts

Chocolate cappuccino cake and custard pudding with stewed pear jam

Selection of Dutch and foreign cheeses with fig bread, walnuts, grapes and apple syrup