

Winter menu 2024

voorgerechten

Zalm

Gepekeld in rode biet met mierikswortel crème fraîche, komkommer zoetzuur, gefrituurde kappertjes en vloerbrood

Beef tataki

Carpaccio van geroosterde biefstuk met teriyaki mayonaise, geroosterde sesam, lente ui en beukenzwammen

Frittata

Met aardappel, biologische eieren en portobello met truffel pecorino en gegrilde ciabatta

Hoofdgerechten

Zeeduivel

Ravioli van coquilles met dun gesneden zeeduivel, wilde spinazie en gerookte paling beurre blanc

Eendenborst

“Peking style” geroosterd met gyoza van eend, Shanghai paksoy, rode peper, jus van eend en five spice

Rundersukade

Gegrild met terrine van boerenkool en spek met piccalilly, jus van rund en kruidkoek

Pasta al forno

Vegetarisch met gepofte knoflook, aubergine, mozzarella, saus van pommodori, gruyère met rucola en balsamico

Nagerechten

Tartelette van melkchocolade met amarena kersen & espresso panna cotta met vanilleroom

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

Winter menu 2024

Starter

Salmon

Pickled beetroot with horseradish crème fraiche, sweet and sour cucumber, fried capers and floor bread

Beef Tataki

Roasted carpaccio steak with teriyaki mayonnaise, roasted sesame, spring onion and beech mushrooms

frittata

With potato, organic eggs and portobello with truffle pecorino and grilled ciabatta

Main course

Monkfish

Scallop ravioli with thinly sliced monkfish, wild spinach and smoked eel beurre blanc

Duck breast

“Peking style” roasted with gyoza of duck, Shanghai pak choy, red pepper, duck gravy and five spice

Brisket beef

Grilled with kale and bacon terrine with piccalilli, beef gravy and gingerbread

Pasta al forno

Vegetarian with roasted garlic, eggplant, mozzarella, pommodori, gruyère sauce with arugula and balsamic vinegar

Desserts

Tartelette of milk chocolate with amarena cherries & espresso panna cotta with vanilla cream

Selection of domestic and foreign cheeses with “kletzen” bread, walnuts, grapes and apple syrup