

## Menu zomer 2022

### Voorgerechten

Gerookte zalm met groene kruidenmayonaise, kappertjes, crostini en zalmkaviaar

Carpaccio van bresaola met buffelmozzarella, rucolasalsa, focaccia croutons en balsamico dressing

Tatin van geroosterde groenten met tzatziki hangop en little gem

### Hoofdgerechten

Gestoomde zeebaars met polenta, boquerones, salsa verde en salade van venkel en dille

Gekonfijte rundersucade met pommes gratin, groene asperges, bitterballetje van rund en eigen jus

Ravioli van eend en peer met shiitake, paksoy, endamame en jus van eend en teriyaki

Roergebakken gnocchi met lamsoren, antiboise dressing, tuinerwten en salade mesclun

### Nagerechten

Zandtaartje van chocolade en hazelnoot met bavarios van kwark, citrusvrucht en mango

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

## **Menu summer 2022**

### **Starter**

Smoked salmon with green herb mayonnaise, capers, crostini and salmon caviar

Bresaola carpaccio with buffalo mozzarella, arugula salsa, focaccia croutons and a balsamic dressing

Tatin of roasted vegetables with tzatziki curd and little gem salad

### **Main courses**

Steamed sea bass with polenta, boquerones, salsa verde and fennel and dill salad

Confit of beef brisket with pommes gratin, green asparagus, small beef croquette and gravy

Duck and pear ravioli with shiitake, pak soy, endamame and a gravy from duck and teriyaki

Stir-fried gnocchi with sea lavender, antiboise dressing, garden peas and mesclun salad

### **Desserts**

Shortbread of chocolate and hazelnut with bavarios of quark, citrus and mango

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