

Menu winter 2026

Voorgerechten:

Cocktail

Van gemarineerde zalm en gamba met little gem, mierikswortelmayonaise, haringkaviaar en toast

Tartine

Met buffelmozzarella, gerookte tomaat, bresaola en vijgenjam

Vegetarische caesar salade (kan ook vegan)

Met Parmezaan, zwarte olijven, geroosterde bloemkool en knoflookcroutons

Hoofdgerechten:

Krokant gebakken zeebaars (kan ook vegan, met vegan gyoza)

Met garnalen gyoza, bosui, bimi, shiitake en saus van rode peper, soja en gember

Geroosterde maiskip

Met terrine van zoete aardappel en Provençaalse kruiden, gegrilde bospeen en sjalottenjus

Steak

Met aardappelkroketjes, wilde spinazie en pepersaus

Tortellini

Met truffel pecorino, geroosterde paddenstoelen roomsaus en rucola

Nagerechten:

Petit appel kaneelmuffin & pure chocolademousse met zeezout karamel

Selectie van Europese kazen met druiven, dadels en appelstroop

Winter 2026 Menu

Starters:

Cocktail

With marinated salmon and prawns with little gem lettuce, horseradish mayonnaise, herring caviar and toast

Tartine

With buffalo mozzarella, smoked tomato, bresaola, and fig jam

Vegetarian Caesar Salad (vegan also possible)

With Parmesan, black olives, roasted cauliflower, and garlic croutons

Main Courses:

Crispy Fried Sea Bass (vegan also possible, with vegan gyoza)

With shrimp gyoza, spring onion, bimi, shiitake, and red pepper, soy, and ginger sauce

Roasted corn-fed chicken

With sweet potato and Provençal herb terrine, grilled carrots, and shallot jus

Roasted Steak

With potato croquettes, wild spinach, and pepper sauce

Tortellini

With truffle pecorino, roasted mushroom cream sauce, and arugula

Desserts:

Petit apple cinnamon muffin & dark chocolate mousse with sea salt caramel

Selection of European cheeses with grapes, dates, and apple syrup