

Menu lente 2022

Voorgerechten

Salade van gemarineerde rode zalm & gerookte zalm, aardappel, granny smith, biologisch eitje en dillemayonaise met zoetzuur

Carpaccio van zacht gegaarde kalbsfricandeau met knoflookcroutons, waterkers, Parmezaan en sauce gribiche

Tabouleh van couscous met Taggiasche olijven, Griekse fetakaas, humus met verse munt en pijnboompitten

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zeebaars met kreeftenrisotto, zeekraal, beurre blanc en Zeeuwse mosselen

Kip Saltimbocca met Parmaham, gnocchi, gegrilde courgette en jus van kip en gerookte knoflook

Steak bearnaise met pommes gratin, haricot verts met spianata romana en bitterbal van rund

Aubergine ravioli met bocconcini, geroosterde pompoen, rucola-pesto en tomatenjus

Nagerechten

Taartje van chocolademousse, sinaasappel en Oreo koekjes & yoghurtbavarois met rood fruit

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

Spring menu 2022

Starters

Salad of marinated red salmon & smoked salmon, potato, granny smith, organic egg and dill mayonnaise with sweet and sour

Carpaccio of gently cooked veal fricandeau with garlic croutons, watercress, Parmesan, and sauce gribiche

Couscous tabbouleh with Taggiasca olives, Greek feta cheese, humus with fresh mint and pine nuts

Main courses

Sea bass baked on the skin with lobster risotto, samphire, beurre blanc and Dutch mussels

Chicken Saltimbocca with Parma ham, gnocchi, grilled zucchini and chicken gravy and smoked garlic

Steak bearnaise with pommes gratin, haricot verts with spianata romana and a small beef croquette

Aubergine ravioli with bocconcini, roasted pumpkin, arugula pesto and tomato gravy

Desserts

Chocolate mousse cake with orange and Oreo cookies & yogurt bavarois with red fruit

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