

Menu zomer 2024

Voorgerechten

Ceviche

Van Noorse zalm met roze peper, gefrituurde kappertjes, dressing van komkommer & vlierbloesem en avocado crème

Cesarsalade

Met geroosterde maïskip, krokant van parmezaan, ansjovis, knoflookcroutons en cesar dressing

Buffelmozzarella

Met carpaccio van tomaat, focaccia, gerookte olijfolie, taggiasche olijven en balsamico siroop

Hoofdgerechten

Zeebaars

Met cioppino van Zeeuwse mosselen en inktvis met zwarte pasta en geroosterde knoflook

Surf en turf

Van Chinees spek en gamba's met groente gyoza, Shanghai paksoi en oesterzwammen

Flat iron steak

Gegrild met gratin savoyard, haricots verts, gegrilde sjalotten en chimichurri

Geroosterde saffraan groentes

Met aardappel olijven beignets, tomatensalsa en hazelnoten

*Vegan optie ook mogelijk

Nagerechten

Petit coupe Romanoff & witte chocolade tartelette met praliné

Selectie van kazen met druivenjam, dadels en kletzenbrood

Menu summer 2024

Starter

Ceviche

Norwegian salmon with pink pepper, fried capers, cucumber & elderflower dressing and avocado crème

Cesar salad

With roasted corn chicken, crisp of parmesan, anchovies, garlic croutons and Cesar dressing

Buffalo mozzarella

With tomato carpaccio, focaccia, smoked olive oil, Taggiasca olives and balsamic syrup

Main courses

Sea bass

With Dutch mussels and squid cioppino, black pasta and roasted garlic

Surf and turf

Chinese bacon and prawns with vegetable gyoza, Shanghai bok choy and oyster mushrooms

Flat iron steak

With gratin savoyard, green beans, grilled shallots and chimichurri

Roasted saffron vegetables

With potato olive fritters, tomato salsa and hazelnuts

*Vegan option also possible

Desserts

Petit coupe Romanoff & white chocolate tartelette with praline

Selection of cheeses with grape jam, dates and kletzen bread