

Dinerkaart



Voorgerechten

Portobello brie-groene appel-walnoten-prei-kruiden-parmezaan	€ 11
Paté Mangalica cranberry-truffelmayonaise	€ 12
Carpaccio -truffelmayonaise-soldaatje-parmezaan	€ 12
Ceviche van makreel crumble van rode biet-geroosterde rode biet-gekarameliseerde appel-dille	€ 12
Ravioli's geitenkaas-spinazie/ricotta-paddenstoel	€ 11

Tussengerechten

Frisse Lente-ui soep	€ 8
Mosterdsoep	€ 8

Hoofdgerechten

Eendeborst gevogeltejus	€ 23
Lamskotelet baharat-muntjus	€ 24
Kalfsentrecôte Jus de veau	€ 25
Filét Mangalica Jus de veau	€ 23
Kabeljauw frisse boter-citroensaus	€ 23
Tagliatelle groene erwt-asperge-courgette-basilicumroom	€ 21
Courgette appel-fruit-avocado-blauwschimmelkaas-mousseline van aardappel	€ 21

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gevarieerde seizoen groenten en een gerecht van aardappel

Nagerechten

Selectie van kazen chutney-noten	€ 11
Pannacotta witte chocolade	€ 8
Baba jus passievruchten - mascarpone crème	€ 8
Crème Brulee van chocola	€ 8
Flensjes parfait-aardbeienport dressing	€ 9

Al onze gerechten, sauzen, jus, crèmes en toebehoren zijn huisgemaakt