



Menu 7

4 gangen A 67,50 euro

Voorgerecht

Krokant filodeeg, sla, verse dunne tonijn, kappertjes en wasabi mayonaise.

Starter

Crispy filo pastry, lettuce, fresh slices tuna, capers and wasabi mayonnaise.

Tussengerecht

Krokant gebakken buikspek, taugé salade en yakitori saus.

Intermediate dish

Crispy pork belly, beensprouts salad, yakitori sauce.

Hoofdgerecht

Gegrilde ossenhaas geserveerd met bospaddenstoelen room saus, seizoensgroenten en huisgesneden frietjes met mayonaise.

Main course

Grilled tenderloin served with mushroom cream sauce, seasonal vegetables and hand cut fries with mayonnaise.

Dessert

Verse aardbeien met sabayon en aardbeien sorbet ijs

Dessert

Strawberries with sabayon and strawberry sorbet ice cream.

Mogelijkheid voor een extra gang:

Franse kaas 4 soorten met notenbrood, druiven en appelstroop

8.50 per persoon.

Possibility for an extra course: 4 different types of French cheese with nut bread, grapes and apple syrup

8.50 per person

Eventueel kunnen gerechten worden aangepast met seizoen gebonden producten.

Optional dishes can be adjusted with seasonal products.