

Feestdagen menu

Ons feestdagen menu bestaat uit 3 gangen,
iedere gang krijgt u 3 gerechten op tafel om samen te delen

Voorgerechten:

Gegrilde coquille: lardo/ bloemkool/ knolselderij/ truffel

Gerookte eendenborst: oosterse lak/ rode ui/ tomaat

Schaaldierensoep: bisque/ ravioli met gamba

Hoofdgerechten:

Zeeuws hert: rosé gegrild/ jus met madeira/ stoofvlees/ paddenstoelen

Okonomiyaki: (hartig Japans pannenkoekje)/ Dutch yellowtail kingfish

Kalfszwezerik: krokant gebakken/ Parmezaanse kaas/ aardappelgratin

Kaas: (supplement €9,- per persoon)

3 verschillende kazen van het Kaasatelier met bijpassend garnituur

Desserts:

Soesje met pistache roomijs: pistache crumble/ witte chocolade/ framboos

Citroen ijstaartje: Italiaanse merengue/ lemon curd/ citroen parfait

Pannacotta: vanille/ passievrucht

€65 per persoon

(ons menu is vanaf 2 personen verkrijgbaar)

(gerechten kunnen niet los besteld worden)