

Groetjes uit de keuken

Steak tartaar van geroosterde bospeen met uiengel,
geraspte gepekeld eidoier en kruidencrumble
Wasabi kroepoek met gebrande zalm en dillemayonaise
Groene gazpacho met gebrande gamba en
schuim van yoghurt en mierikswortel

Tonijn

Tataki van tonijn met tartaar van tonijn, avocado-wasabi crème,
ponzu-ansjovis dressing, pancetta en zoetzure radijs

Kreeft

Kreeften-witlof soep gevuld met Canadese kreeft

Schol

Geroosterde scholfilet, salsa: olijf, komkommer, gepekeld citroen, kappertjes, sjalot,
tomaat, Zeeuwse mossel, brandade van gerookte forel met groene kruiden
en fris- pittige botersaus van groene curry en appel

Rund of kalf met kalfssukade

Runderlende, langzaam gegaarde shortrib, rouleau van ratatouille,
crème van artisjok en basilicum, chorizo crumble en oreganojus

Dessertamuse

Grapefruit panna cotta, venkelcompote en citrus-anijsschuim

Dessert

Yoghurtroomijs, aardbeien, taartje van boerenkwark en citroen,
crumble en jus van aardbeien en basilicum

Vegetarisch

Groetjes uit de keuken

Steak tartaar van geroosterde bospeen met uiengel,
geraspte gepekeld eidoier en kruidencrumble
Wasabi kroepoek met avocado en pittige bonen crème
Groene gazpacho met gebrande komkommer,
schuim van yoghurt en mierikswortel

Kropsla

Panna cotta van kropsla, geraspte eidoier knapperige salade van groene groenten,
krokante aardappel en schuim van doperwt en munt

Koolrabi

Lasagne van koolrabi, zoetzure venkel, sinaasappel,
dragon en feta, abrikooscrème en
vinaigrette van karnemelk met antiboise van pommodori tomaat

Sushi

Dim Sum van sushirijst, prei, furikake, edamame crème
en Oosterse jus van paddenstoelen

Ratatouille

Gegratineerde rouleau van ratatouille, crème van artisjok en basilicum,
gebakken asperge met soja karamel, gemarineerde cherytomaatjes
en Fontina yoghurtsaus

Dessertamuse

Grapefruit panna cotta, venkelcompote en citrus-anijsschuim

Dessert

Yoghurtroomijs, aardbeien, taartje van boerenkwark en citroen,
crumble en jus van aardbeien en basilicum