

Proeverijmenu

3 gangen €45

4 gangen €55

5 gangen €65

Welkomstgroetjes uit de keuken

Getoast brioche met gerookte eendenborstsalade, eendenlevermousse, hoisinsaus en amandelcrunch

Bloemkool chamawushi, zwarte olijf, gebrande bloemkool, beenham en sherry bouillon

Urker koolmoes met natte worst en spekkies

Gebrande gekonfijte schelvisfilet, brandade van gerookte makreel, beurre blanc met dragon en foreleitjes

Gerechten:

Zeeuwse Hamachi

Crudo, zuivel vinaigrette en salty finger. Gebrand met mierikswortelmayonaise, frisse nashipeer en groene kruiden spongecake

Ceviche van kingfish met dashimayonaise, limoen mousseline en zoetzure venkel

Pompoensoep, gyoza gevuld met Rendang, zoetzure pompoenspaghetti en salie

Geroosterde IJsselmeersnoekbaars, aardpeer, gerookte paling, gestoofde prei met Vadouvan mayonaise en mosterd-dillesaus

Keuze:

Gebakken kabeljauwfilet, riso met salami en tomaat, ingelegde cantharellen, Hollandse garnaal, pompoen crème en yuzu-botersaus

Geroosterde runder filet-mignon, pavé van knolselderij, cannelloni van zuurkool met katenspek, shortrib, gekonfijte sjalot en stoofjus

Dessert Keuze:

Vanille roomijs met gezouten dulce de leche, terrine van Elstar appel met krokant filodeeg en luchtig vanilleschuim met appl`eau, gepocheerde appel en appelstroopgel

Duindoornsorbetijs met abrikozencompote, mango-cheesecake met basilicum, cannelloni gevuld met chocolademousse en kardemomslagroom

Vegetarisch

Welkomsgroetjes uit de keuken

Getoast brioche met knolselderijsalade, mosterdmayonaise en amandelcrunch
Bloemkool chamawushi, zwarte olijf, gebrande zoetzure bloemkool en sherry bouillon
Urker koolmoes met vegetarische spekkies

Amuse

Ingelegde cantharellen met pompoencrème, walnotendressing
en geraspte oude komijn kaas en getoaste walnoten

Gerechten

Geschroeide zoetzure mais met pittige crème van kidneybonen, cherrytomaatjes,
avocado, krokante tortilla en paprika beurre blanc

Bietenrisotto met shii take, salade van gepofte bietjes, olijven en citrusdressing,
luchtige bloedsinaasappel, geraspte macadamianootjes
en krokantje van Parmezaanse kaas

Pavé van knolselderij met uiengel, paddenstoelentapenade, crumble,
cannelloni van zuurkool en saus van Epoisses met truffel

Fondant van winterpeen met aioli van zwarte knoflook en zilveruitjes uit de polder,
ravioli van prei en aardappel, knolselderijremoulade en mosterd-sinaasappelsaus

Dessert

Vanille roomijs met gezouten dulce de leche, terrine van Elstar appel
met krokant filodeeg en luchtig vanilleschuim met appl`eau,
gepocheerde appel en appelstroopgel

Duindoornsorbetijs met abrikozencompote, mango-cheesecake met basilicum,
cannelloni gevuld met chocolademousse en kardemomslagroom