

SUGGESTIEMENU

Voorgerechten

RUNDSENTRECOTE

**droog gepekeld en warm gerookt, pimentmayonaise, teriyaki Eringi champignons
tempura van aubergine en buffelmozzarella**

Entrecôte de boeuf; sec salée et chaud fumée, mayonnaise piment

Eringi champignons teriyaki, tempura d'aubergine et mozzarella de bufflonne

Sirloin steak; dry salted and warm smoked, pepper mayonnaise, teriyaki Eringi mushrooms, aubergine tempura and mozzarella buffalo

of

TONIJN & KRAB

**cannelloni van tonijn en krab, avocado crème, bulgur, dashi mayonaise, zeesla
gemarineerde rammenas en witte asperges**

*Cannelloni de thon et crabe, crème d'avocat, bulgur, mayonnaise dashi, ulve
raifort mariné et asperges*

*Tuna and crab cannelloni, avocado cream, bulgur, dashi mayonnaise, kelp
marinated black-radish and white asparagus*

HOOFDGERECHTEN

KALFSSUCADE

**Steenbrugge bruin, Franse wortel, buikspek, morieljes, Parijse champignons, lente uitjes
krokante aardappelblokjes en kaascrumble**

*Paleron de veau, Steenbrugge brune, carotte française, lardon, morilles, champignons de Paris, jeunes oignons, cubes de pommes de
terres croustillantes, crumble de fromage*

*Veal chuck, dark Steenbrugge, French carrot, bacon, morels, Paris mushrooms, spring onions
crispy potato cubes and cheese crumble*

of

CORVINA

**ravioli van schaaldieren, zwarte quinoa, kaffir bouillon, gel van yuzu, broccolicrème
oesterzwam en lamsoren**

*Courbine, ravioli de crustacés, quinoa noir, bouillon kaffir, gel yuzu
crème au brocoli, pleurote et statice*

*Black umber, crustacean ravioli, black quinoa, kaffir bouillon, yuzu gel, broccoli cream
oyster fungus and sea lavender*

DESSERTEN

RABARBER

**vanille biscuit, confit van rabarber, compote van zure appel, framboos & aardbei
mascarponeijs, yoghurtgel en citroenverbena**

*Biscuit à la vanille, rhubarbe confite, compote de pomme aigre, framboise & fraise
glace mascarpone, gel de yaourt et verveine citronnelle*

*Vanilla biscuit, rhubarb confit, sour apple compote, raspberry & strawberry
mascarpone ice cream, yogurt gel and lemon verbena*

of

Kaasbordje van het seizoen door kaasmeester "Van Tricht"

Fromages de saison du chef fromager "Van Tricht"

Seasonal cheese variety plate from cheese-master "Van Tricht"

€ 54,00

*De samenstelling van het menu kan niet gewijzigd worden,
u kan de gerechten wel apart à la carte bestellen*

AANGEPASTE WIJNEN € 27,00