

SUGGESTIEMENU

VOORGERECHTEN

CEVICHE VAN ZEEBAARS

**gazpacho van bio tomaten, salade van quinoa, limoen, chili, munt, steurgarnaal
avocado en cumbava olie**

*Ceviche de bar, gazpacho aux tomates bio, salade quinoa, citron vert, piment rouge, menthe crevettes roses
avocat et huile cumbava
Seabass ceviche, bio tomatoes, quinoa salad, lime, red pepper, mint, shrimps
avocado and cumbava oil*

of

LAMSHAMBURGER

**gelakte traag gegaarde lamsnek, Inca tomatenchutney, radijs, crème van tzatziki
gekiemde groenten en gepofte bietjes**

*Burger d'agneau, cou d'agneau laqué cuit à basse température, chutney de tomates Inca
radis, crème tzatziki, légumes germés et betteraves rôties
Lamb hamburger, lacquered lamb neck cooked at low temperature, Inca tomato chutney
radish tzatziki cream, sprouted vegetables and puffed beetroot*

HOOFDGERECHTEN

CORVINA

**“Bouillabaisse style”, venkel, selder, jonge wortel, zongedroogde tomaat, lente-uitjes
mosseltjes, kleine Sint-Jacobsvruchten, zee-algen en krieltjes**

*Corvina “façon bouillabaisse”, fenouil, céleri, carotte jeune, tomate séchée, jeunes oignons
moules, petits coquilles, algues de mer et nouvelles pommes de terre
Corvina “bouillabaisse style”, fennel, celery, young carrot, sundried tomato, spring onions
mussels, little scallops, sea algae and new potatoes*

of

PRESA IBERICO

**gegrild, wortelen, geroosterde courgette, zoete aardappelcrème, piquillo peper
pruim en chili compote en jus natuur met rozemarijn**

*Presa Iberico grillé, carottes, courgettes rôties, crème de patate douce; piment piquillos
compote de pruneaux et piment rouge et sauce nature au romarin
Grilled Presa Iberico, carrots, roasted zucchini, sweet potato cream, piquillo peppers
prunes and red pepper compote and gravy nature with rosemary*

DESSERTEN

CARPACCIO VAN ANANAS

**Piña Colada panna cotta, infusie van tapioca parels, in bruine rum gecarameliseerde ananas
geroosterde amandelschaafsel, gelei van mango en sorbet van roze pompelmoes**

*Carpaccio d'ananas, panna cotta au Piña Colada, infusion de perles tapioca, ananas caramélisé au rhum brun, flocons
d'amandes grillées, gelée de mangue et sorbet de pamplemousse rose
Pineapple carpaccio, Piña Colada panna cotta, tapioca pearls infusion, brown rum caramelized pineapple
roasted almond flakes, mango jelly and pink grapefruit sorbet*

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