

SUGGESTIEMENU

Voorgerechten

CARPACCIO VAN KABELJAUW

Picada salsa, komkommerijs, gepaneerd bouchot mosseltje in Japans korstje octopus, yuzu limoen mayonaise en kroepoek van dashi
Carpaccio de cabillaud, salsa picada, bouchot pané en croûte Japonnais, poulpe Mayonnaise yuzu et kroupouk au dashi
Cod carpaccio, picada salsa, breaded bouchot in Japanese crust, squid yuzu mayonnaise And dashi prawn cracker

of

KALFSVLEES

Tartaar van kalf met pickle van radijsjes en appelkappertjes, vitello tonato met compote van inca tomaat, gebakken kalfszwezerik, crème van Burrata en focaccia
Tartare de veau au pickle de radis et pommes câpres, vitello tonato avec compote de tomates et ris de veau cuit au crème de Burrata et focaccia
Veal tartare with radish and apple capers, vitello tonato with Inca tomato compote and fried sweetbread with Burrata cream and focaccia

HOOFDGERECHTEN

PLADIJS

Groene asperges, tuinbonen, prei, zee-algen, Noordzeekrab, dragon venkel zoetzuur en béarnaise van schaaldieren
Plie, asperges vertes, fèves, poireau, algue de mer, crabe du Mer du Nord, estragon fenouil aigre-doux, béarnaise de crustacés
Plaice, green asparagus, broad beans, leek, seaweed, North Sea crab, tarragon sweet and sour fennel and shellfish béarnaise

of

DUNCAN (zomer hertenfilet)

Franse wortelen, warmoes, zoete aardappelcrème, duindoornbes, pommes fondant en Kriek Boon
Filet de biche, carottes, bette, crème de patates douce, argousier, pommes fondant et Kriek Boon
Summer deer fillet, carrots, spinach beet, sweet potato cream, sea buckthorn, pommes fondant and Kriek Boon

DESSERTEN

WILDE PERZIK

Gepocheerd met Muscat en steranijs, limoencake, witte chocolade feuillantine gel van citroengras, chiboust crème van Griekse yoghurt, sorbet van witte perzik en ijzerkruid
Pêche pochée au Muscat et anis étoilé, cake de citron vert, feuillantine de chocolat blanc, gel de citronnelle, crème chiboust au yaourt Grècque, sorbet de pêche et verveine
Wild peach poached with Muscat and star anis, lime cake, white chocolat feuillantine lemon grass gel, Greek yogurt chiboust cream, white peach sorbet with 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