

SUGGESTIEMENU

VOORGERECHTEN

RODE POON EN SINT-JACOBSVRUCHT CANNELLONI

**courgette, inktvis, bouillabaisejus, crispy quinoa
krokante venkelsalade met chili en koriander**

*Cannelloni de tombe et coquilles, courgette, poulpe, jus de bouillabaise, quinoa croustillant
salade de fenouil au chili et coriandre*

Gurnet and scallop cannelloni, zucchini, squid, bouillabaise gravy, crispy quinoa, fennel salad with chili and coriander

of

KALFSTARTAAR

**tartaar met wasabimayonnaise, vitello tonato, dashi meringue, suikersla
gemarineerde biotomaatjes, zeesla, focaccia toast en tempura van black tiger gamba**

*Tartare de veau avec mayonnaise de wasabi, vitello tonato, meringue dashi, laitue romaine, tomates mini bio, ulve
toast focaccia et tempura de black tiger gamba*

*Veal tartare with wasabi mayonnaise, vitello tonato, dashi meringue, little gem, marinated bio tomatoes, seaweed
focaccia toast and black tiger prawn tempura*

HOOFDGERECHTEN

OP VEL GEBAKKEN ZONNEVIS

crème van paprika, selder, doperwten, lamsoren, kokkels, pesto gnocchi, jus van strandkrab

Saint-pierre, crème de poivron, céleri, petits pois, statice, bucardes, pesto gnocchi, jus de crabe

Skin baked Dory, pepper cream, celery, green peas, sea lavender, cockles

pesto gnocchi, shore crab gravy

of

TEXEL LAMS RUMSTEAK

**(licht gerookt) geroosterde baba ganoush, groene asperges, tuinbonen, bonenkruid, cherry tomaat
aubergine en miso mayonnaise, gratin aardappel en lamsjus**

Romsteak d'agneau Texel, baba ganoush rôti, asperges vertes, fèves, sarriette, tomates cerises

mayonnaise d'aubergine et miso, pommes de terre gratinées et jus de veau

*Texel lamb rumpsteak (slightly smoked), roasted baba ganoush, green asparagus, broad beans satureja, cherry tomato
aubergine and miso mayonnaise, potato gratin and lamb gravy*

DESSERTEN

**Framboos Romanoff met mousse van witte chocolade en aardbei, zanddeeg crumble, confit van rabarber
klaverzuring, gebrande limoen meringue en yoghurtsorbet**

Framboise Romanoff, mousse au chocolat blanc et fraise, pâte sablée crumble, confit de rhubarbe

oxalis, citron vert meringue brûlée et sorbet de yaourt

*Raspberry Romanoff, white chocolate and strawberry mousse, short pastry crumble, rhubarb confit, oxalis
toasted lemon meringue and yogurt 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