

# SUGGESTIEMENU

## Voorgerechten

### TARTAAR VAN MAKREEL EN GEROOKTE PALING

**karnemelk vinaigrette, zalmeitjes, dille olie, zoetzuur van selder, komkommer, venkel en rammenas**

*Tartare de maquereau et anguille fumée, vinaigrette de babeurre, oeufs de saumon, huile d'aneth, aigre-doux de céleri  
concombre, fenouil et radis noir*

*Tartare of mackerel and smoked eel, buttermilk vinegar, salmon eggs, dill oil, sweet and sour celeriac, cucumber, fennel and black radish*

of

### TAGLIATA VAN ONGLET

**gemarineerd in hoisin, zoetzuur van shiitake, rode wijn, paksoi, paprika, chili mayonaise, crumble van pindanoten, sesam vinaigrette  
pickles van knolselder en microsalade**

*Tagliata d'onglet, mariné en hoisin, aigre-doux de shiitake, vin rouge, chou de Chine, poivrons, mayonnaise au chili  
crumble de cacahouète, sésame vinaigrette, pickles de céleri-rave et micro salade*

*Onglet tagliata, marinated in hoisin, sweet and sour shiitake, red wine, Chinese cabbage, chili mayo, peanut crumble, sesame dressing  
pickles of celeriac and micro salad*

## HOOFDGERECHTEN

### TEGRILDE HEILBOT

**romanesco, bloemkool, jonge bladspinazie, zelfje van broccoli, gebrande inktvis, saffraanaardappelen en Thaise currysaus**

*Flétan grillé, romanesco, chou-fleur, jeunes épinards, pommade de brocoli, poupe brulé, pommes de terre au safran  
et sauce au curry Thai*

*Grilled halibut, romanesco, cauliflower, young spinach, broccoli cream, roasted squid  
saffron potatoes and Thai curry sauce*

of

### ROODPOOT PATRIJS

**witloof, gel van gemarineerde Conference peer, knolselder, veenbes  
crispy boekweit en cognac saus**

*Perdrix, chicon, gel de poire marinée, céleri-rave, airelle, sarrasin croquant et sauce au cognac  
Partridge, chicory, gel of marinated pear, celeriac, cranberry, crispy buckwheat and cognac sauce*

## DESSERTEN

### KOFFIE JAVANAIS

**banaan, cacao crumble, amandel-spongecake en zout karamelijs**

*Javanais de café, banane, crumble de cacao, biscuit d'amandes et glace au caramel salé  
Coffee javanais, banana, cacao crumble, almond spongecake and salted caramel ice cream*

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**