

CHEFS MENU

❖ VOORGERECHTEN ❖

STEAK TARTAAR

met mayonaise schuim en aardappelkaantjes

KRAB EN AVOCADO

met tomaat en basilicumolie

BUFFELMOZZARELLA

met zwarte olijventapenade, tomaat en basilicum

❖ HOOFDGERECHTEN ❖

BOEUF BOURGUIGNON

met zilveruitjes, champignons en aardappelgarnituur

KABELJAUW

met pastinaak, paddenstoelen en truffel beurre blanc

PASTA TRUFFEL

met pecorino, parmezaan en paddenstoelen

❖ DESSERTS ❖

DAME BLANCHE

vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

CREME BRULEE

met vanille en roomijs

Voor gezelschappen van 8 tot 35 personen, € 32.50 pp

De kaart wijzigt per seizoen van gerechten

