



## DINERSUGGESTIES

### *Menu 1*

#### ZALM

met rode biet gemarineerde en huisgerookte zalm,  
gepofte Italiaanse biet, appel, zoetzuur en mierikswortel

\*\*\*

#### KNOLSELDERIJ

cappuccino van knolselderij met  
geplukte ossenstaart en wintertruffel

\*\*\*

#### KALF

gebraisseerde kalfswang met gestoofde groene linzen, aardpeer,  
gekonfijte eendenlever, stoofjus en schuim van Eekhoortjesbrood

\*\*\*

#### PEER

Gepocheerde en gekarameliseerde peer met warme mousse  
van chocolade, zeezout en sorbet van peer

€ 65,00 per couvert

### *Menu 2*

#### STEAK TARTAAR

Licht gepekeld rundvlees, Parmezaanse kaas,  
gepocheerd kwarteleitje, augurk en wintertruffel

\*\*\*

#### WILD

krachtige wildbouillon met kleine ravioli van  
wildstoof en gebakken paddenstoelen

\*\*\*

#### COQUILLE

gebakken coquille met crème van bloemkool, kappertjes,  
pistache en gebruinde boter

\*\*\*

#### DUIF UIT DE ANJOU

rosé gebraden Anjou duif, met zalf van pompoen, hazelnoot,  
gestoofde koolrabi en jus van steranijs

\*\*\*

#### BLOEDSINAASAPPEL

terrine van bloedsinaasappel met kerrie, Fleur d'Orange, noagatine  
en sorbet van bloedsinaasappel

€ 75,00 per couvert

## BIJZONDERHEDEN

U kiest voor het gehele gezelschap één menu.

Graag vernemen wij uw menukeuze uiterlijk twee weken van te voren.

U kunt tussen 18.00 uur en 20.00 uur plaatsnemen voor het diner.

Omdat wij uitsluitend met dagverse producten werken,  
behouden wij ons het recht voor het menu aan te passen.

Ook de grootte van uw gezelschap  
kan voor ons aanleiding zijn tot aanpassingen in het menu.