



DINERSUGGESTIES WINTER

Menu 1

TONIJN

als sandwich, met zoetzure rettich, wagamé,
krokante sesam en Oosterse vinaigrette

GRIET

gepocheerd, met gekarameliseerde witlof,
knolselderij en herfsttruffel

HERT

de rug gebraden, met crème van winterasperges,
geglaceerde schorseneren, gebakken spruitjes en rode wijnjus

CHOCOLADE

délice van Ivoire chocolade met gepocheerde vijgen
en sorbet van vijgen

€ 60,00 per couvert

Menu 2

SIMMENTALER RUND

als tartaar, met crème van eidooier,
gepocheerd kwarteleitje, herfsttruffel en frisse salade

COQUILLE

geroosterd, met mousseline van bloemkool
en kappertjesboter

WILDE ZEEBAARS

gebakken, met geglaceerde schorseneren,
appelstroop en Rieslingsaus

ANJOU DUIF

gekonfijt, en het boutje gestoofd,
met savooiekool, aardpeer en kummel

BANAAN

als tarte tatin met karamel
en kardemom roomijs

€ 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.
- Afhankelijk van uw groepsgrootte behouden wij ons het recht voor het menu aan te passen.