

DE WEILANDWINKEL



Maandag 7 mei, dinsdag 8 mei en woensdag 9 mei.

No waste amuse en biologisch huisgebakken brood

Voorgerecht: -Gepocheerd biologisch eitje, diverse bereidingen met seizoensgroenten van de Weilandwinkel, hangop van geitenyoghurt & wortel en een geitenkaas krokantje.

Hoofdgerecht: -Kip, friet en appelmoes 2.0;
Kemper Landhoen met daslookjus, huisgemaakte bio-frietjes, mosterdmayonaise en structuren van ui en appel.

Nagerecht: -Aardbeien en rabarber met huisgemaakte biologische crème fraîche, biologische poffertjes, rood-fruitsorbet en venkel meringue.

*Heeft u een allergie, dieet of speciale wens? Laat het ons weten via uw online-reservering.
Wij houden hier zeer zorgvuldig rekening mee!*