

Maandag 4, dinsdag 5, woensdag 6,
donderdag 7, dinsdag 12 en donderdag 21
februari.

No waste amuse

Voorgerecht: -Kalfstartaar met
kruidensalade, kerriemayonaise,
komkommergel en 63°C dooier.

Hoofdgerecht: -Langzaam gegaarde
runderstaartstuk van de BBQ met 2
schorseneren bereidingen, stampotje met
palmkool en rode wijn saus.

Nagerecht: -Citroen witte chocolade taartje
met een roze peperbes, melkijs en kletskep.

Friandise

***Heeft u een allergie, dieet of speciale
wens? Laat het ons weten. Wij bieden
naast het thema menu altijd een
vegetarisch alternatief, u kunt dit bij uw
reservering aangeven.***

Maandag 11, woensdag 13 en
donderdag 14 februari

No waste amuse

Voorgerecht: -Terrine van runderrookvlees,
kalfstong , eendenlever ,rode kool met peper
tuille en balsamicosiroop.

Hoofdgerecht: -In Southern Comfort
gemarineerde Iberico varkensracks van de
BBQ met gebakken spruitjes, aardappelrösti en
puree van oerpeen.

Nagerecht: -Pure chocolade ganache taart
met warme melkchocolademousse,
bramencompote en chocolade sorbetijs.

Friandise