

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

No waste amuse

Voorgerecht: -Inktvis à la plancha met
salade van bulgur, hennepzaad,
granaatappel, suikermais, dille, munt,
peterselie, yoghurt-tahinisaus en
sesamkrokantjes

Hoofdgerecht: -Magret de canard à l'orange
met hete bliksem van pastinaak & peer met
saffraanjus, geschroeide sinaasappel,
spruitjes & amandelcrumble

Nagerecht: -Tutti frutti clafoutis met
pistache parfait, olijfolie sneeuw
& maanzaad citroen kletskep

Friandise

Maandag 11, woensdag 13 en
donderdag 14 maart

No waste amuse

Voorgerecht: -Huisgemaakte taco gevuld
met ceviche van coquille, guacamole,
structuren van mais, zwarte bonen,
jalapenos en koriander

Hoofdgerecht: -Drie bereidingen van
tamme eend met hete bliksem 2.0, saus van
zuurkool en krokante maple syrup spek

Nagerecht: -Exotische fruitsalade met
gember-kokosijs, ananasgel, wilde limoen
meringue en pandan panna cotta

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.