



Maandag 23 t/m donderdag 26 september, donderdag 3 oktober en dinsdag 8 oktober t/m donderdag 10 oktober

No waste amuse

Voorgerecht: - Carpaccio van gele biet met mierikswortelmayonaise, zoet zuur van komkommer, radijs, oude Hollandse geitenkaas, waterkers en krokante zonnebloempitten.

Hoofdgerecht: - Scholfilet gegratineerd met Hollandaisesaus, stampotje van slarassen, gegrilde venkel en Livar spekjescrumble.

Nagerecht: - Cakeje van polenta, amandel en citroencrème met suikermajsijs en gel van bospeentjes.

Friandise: - Chocoladerotjes met studentenhaver.

Maandag 30 september t/m woensdag 2 oktober.

No waste amuse

Voorgerecht: - Structuren van gele biet met mierikswortel emulsie, komkommer, radijs, oude Hollandse geitenkaas, waterkers en gepofte quinoa.

Hoofdgerecht: - Op de graat gegaarde schol met luchtige choronsaus, slarassen, babyvenkel, mousseline van gerookte aardappel en chorizo crumble.

Nagerecht: - Popcomdessert!
5 bereidingen met suikermais.

Friandise: - Witte chocolade bonbon met pompoenfudge.

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