

Chef's Menu

Vanaf zaterdag avond 7 oktober tot en met vrijdag avond 3 november

Hapjes

-

Keuze voorgerecht

Fegastino di pollo (kippenlever) – radicchio – cashew – chutney peer – butternut – gel sinaas

Of

Gepekeld kabeljauw – miso – ponzu – yoghurt – zeesla – limoen dressing

Tussengerecht *

Verse geitenkaas 'de volle maan' – crumble bloedworst – foie cru – appel – zoetzuur rode kool

Keuze hoofdgerecht

Pluma iberico – gerookte aardappel – bordelaise met merg – frisée – gebrande ui
knolselder zoetzuur

Of

Noorse heilbot – meli melo van raap, linzen, kappers, palmkool – parmesan jus met citroentijm
waterkers – girolles

Keuze dessert

Kaasbord door 'kaasmeester Van Tricht' (3 soorten)
sultana salsa – huisgemaakt krentenbroodje – wijn gel

Of

'Black Forest' : chocolade cake – framboos poeder – kersenganache – pistache – kersen coulis

€ 44,00 p.p. (3 gangen)

€ 54,00 p.p. (4 gangen – met *)