

MENU

Van de chef

1 JULI – 3 AUGUSTUS

MENUPRIJZEN

Driegangenmenu
Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

— € 60

Tweegangenmenu
Voorgerecht en hoofdgerecht

— € 49

Tweegangenmenu
Hoofdgerecht en dessert

— € 46

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde ingrediënten, meld het ons.

Wij helpen u graag. Afhankelijk van de omstandigheden kan de samenstelling van de gerechten variëren

VOORGERECHTEN

TONIJN TATAKI — Sojabonen – Wasabicrème – ponzu

OF

KALFSTARTAAR — Zure room – gerookte amandelen – limoen

HOOFGERECHTEN

BLACK ANGUS ONGLET — Gekaramelliseerde sucrine – tomatencompote – béarnaise

OF

ZEEBAARS — Zomeraardappelen – gestoofde venkel – beurre blanc met garnalen

DESSERTS

CHOCOLADESORBET — Bananenespuma – speculaascrumble

OF

ZOETE KERSEN — Amandelmousse – chocoladekrokantje



MENU

Chef's choice

JULY 1 – AUGUST 3

MENU PRICES

Three-course menu
Starter, main course and dessert

— € 60

Two-course menu
Starter and main course

— € 49

Two-course menu
Main course and dessert

— € 46

If you have any allergies or intolerances to certain ingredients, please let us know. We are happy to assist you. Depending on circumstances, the composition of the dishes may vary.

STARTERS

TUNA TATAKI — Soybeans – wasabi cream – ponzu

OR

VEAL TARTARE — Sour cream – smoked almonds – lime

MAIN COURSES

BLACK ANGUS ONGLET — Caramelised sucrine lettuce – tomato compote – béarnaise

OR

SEA BASS — Summer potatoes – braised fennel – shrimp beurre blanc

DESSERTS

CHOCOLATE SORBET — Banana espuma – speculoos crumble

OR

SWEET CHERRIES — Almond mousse – chocolate crisp

