

chef's menu

vis & vlees 39,50

Hollandse garnalen

3 koude bereidingen van Hollandse garnalen, vadouvan specerijen, crumble van zwarte rijst en algen

 **winzer krems - gruner veltliner**
 Oostenrijk, Traisental, fijn en vol

lam

lamsrack boven houtskool geroosterd, stoof van de bout, risotto van boekweit en asperges, lamsjus, daslook

 **rodriguez al-muvedre - monastrell**
 Spanje, Valencia, zwoel en zacht

rabarber

panna cotta van citrus en witte chocolade, sorbet van rabarber, granite van basilicum, schuim van limoenblad en kokos

 **menade dulce bio - sauvignon**
 Spanje, Castilla y Leon, fris en stuivend

vegetarisch 37,50

ei & truffel

mousse van asperges en jonge geitenkaas, radijsjes, salade van ei en truffel, krokant brickdeeg

 **winzer krems - gruner veltliner**
 Oostenrijk, Traisental, fijn en vol

asperges

klassiek gekookte asperges van Berns, gekonfijte jonge krieltjes, zacht gegaard ei, beurre blanc van hooi, peterselie

 **svp grande reserve - chardonnay**
 Frankrijk, Languedoc, vol en rijk

rabarber

panna cotta van citrus en witte chocolade, sorbet van rabarber, granite van basilicum, schuim van limoenblad en kokos

 **menade dulce bio - sauvignon**
 Spanje, Castilla y Leon, fris en stuivend

wijnarrangement

13,50

toch iets minder (halve glazen)

8,25

Heb je een allergie of een intolerantie? Geef dit aan bij een van onze medewerkers.