

TERROIR MENU | MENU TERROIR

TONGSCHARFILET | rivierkreeftjes | schaaldierenjus | courgette | wortel | koolrabi of
VITELLO TONNATO | fijn gesneden kalfsvlees | tonijnsaus | ansjovis | kappers | rucola
FILET DE LIMANDE SOLE | écrevisses | jus de crustacés | courgette | carotte | chou-rave ou
VITELLO TONNATO | fines tranches de veau | sauce au thon | anchois | câpres | rucola

ZALMHAAS | saffraansaus | broccolini | peulerwten | groene asperge | gedroogde chorizo of
EENDENBORST | à l'orange | shiitaké | sinaas | crème van butternut | geroosterde aardappelen
DOS DE SAUMON | sauce saffran | broccolini | mange-touts | asperge verte | chorizo séché ou
MAGRET DE CANARD | à l'orange | shiitaké | orange | crème de butternut | pommes de terre rôties

KROKANT PISTACHE GEBAK | ganache vanille | pompelmoes | crumble van pistache of
SPECIAL COFFEE of KAZEN (+ 4,00) | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit
BISCUIT CROUSTILLANT PISTACHE | ganache vanille | pamplemousse | crumble de pistache ou
SPECIAL COFFEE ou FROMAGES (+ 4,00) | sélection de fromages | noix | fruits séchés

Terroir Menu | Menu Terroir 56,00
Passende wijnen | Vins correspondant 26,00
Passende ½ wijnen | ½ Vins correspondant 16,00

SEIZOEN MENU | MENU SAISON

KABELJAUWRUG | grijze garnalen | witte wijnsaus | jonge bladspinazie
CABILLAUD | crevettes grises | sauce vin blanc | jeunes feuilles d'épinards

VLEESKROKET | marbré van Holstein nek | pittige salade | groene chilipeper | barbecue saus
CROQUETTE DE VIANDE | marbré de boeuf Holstein | salade | piment vert | sauce barbecue

KALFSHAAS | jus | wortel, pastinaak en rode ui ovengegaard | quenelle van knolselder
FILET DE VEAU | jus | carotte, panais et oignon rouge au four | quenelle de céleri-rave

TAARTJE MET VANILLE CRÈME | namelaka chocolade | gezouten karamel | kalamansi coulis
of SPECIAL COFFEE of KAZEN (+ 4,00) | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit
GATEAU À LA CRÈME VANILLE | namelaka chocolat | caramel salé | coulis de kalamansi
ou SPECIAL COFFEE ou FROMAGES (+ € 4,00) | sélection de fromages | noix | fruits séchés

Seizoen menu | Menu Saison 66,00
Passende wijnen | Vins correspondant 30,00
Passende ½ wijnen | ½ Vins correspondant 18,00

De menu's worden per tafel geserveerd | Les menus sont servis par table