

WELKOM,

Ons keukenteam heeft een lekker en gevarieerd menu bedacht. Hierbij gebruiken wij seizoen producten waarvan 80% afkomstig is van onze lokale boeren. Op deze manier werken wij met de meest verse producten, rechtstreeks van het land.

Aan de hand van de volgende gerechten kunnen de gasten ter plekke hun eigen menu samenstellen, er is keuze uit:

VOORGERECHTEN:

BURRATA, verse doperwten, Ras el hanout, hazelnoot

PIETERMAN, gerookte makreel, granny smith, ziltige crème

STEAKTARTAAR, Twickelkaas, gepocheerd bio ei, ui, ansjovis

HOOFDGERECHTEN:

ZEEBAARS, gerookte paling, kappertjes, peterselie, beurre blanc

ENTRECOTE, paddenstoelen, krokante kaantjes, eigen jus

GNOCCHI, huisgemaakt, wilde spinazie, shiitake, parmezaan, macadamia

Bij het hoofdgerecht serveren wij dikke frieten met huisgemaakte mayo en frisse salade.

NAGERECHT:

CHOCOLADEMOUSSE, pure chocolade, karamel, zeezout, olijfolie