

Menu Beleving

Wilde eend

Gyros van wilde eend met tzatziki en veenbessen

Snoekbaars

Snoekbaars met appelstroop, gerookte paling, rode biet en
saus van grove mosterd

Aubergine

Oosters gemarineerde aubergine met krachtige Aziatische bouillon

Fazant

Gebraden fazantenborst met salie, witlof, eekhoorntjesbrood en jus van salie

Hert

Gebraden hertenrugfilet met "stamppotje rode kool", boudin noir, kweeper en
jus van specerijen

Mango sticky rice

Dessert geïnspireerd door de Thailandreis van de chef

Menu beleving €130.00

Sliptong & Kreeft * signatuur van de chef

Sliptong met kreeft, cherytomaat, gel van sinaasappel
en luchtige saus van kreeft
€25.00

Kaas in plaats van dessert € 12.50 supplement

Kaas extra € 25.00

Wijnarrangement:

Per glas € 15.50 / half glas € 10.00

Menu Beleving Vega

Bospeen en meloen

Tartaar van gedroogde bospeen met gemarineerde cantaloupe meloen, citroengras en dressing van wortel en specerijen

Aubergine

Oosters gemarineerde aubergine met krachtige Aziatische bouillon

Bloemkool" schnitzel" stroganoff

Krokante bloemkool, gepofte tomaat en stroganoffsaus

Tarte aux légumes

Smeuïge groentetaart op basis van zoete aardappel en courgette

Tortellini eekhoorntjesbrood

Tortellini gevuld met compote van eekhoorntjesbrood en schuimige saus van eekhoorntjesbrood

Mango sticky rice

Dessert geïnspireerd door de Thailandreis van de chef

Menu beleving €130.00

Kaas in plaats van dessert € 12.50 supplement

Kaas extra € 25.00

Wijnarrangement:

Per glas € 15.50 / half glas € 10.00