

Menu Beleving

Noorse zalm

Lauwwarme Noorse zalm met witte kool, palmkool,
en een romige saus van pernod

Tonijn – Signatuur gerecht

Tonijn- Signatuur van de chef in 2 bereidingen met tomaat, ansjovis en chorizo

Sliptong

Sliptong met lijsselmeer paling, schorseneren en saus van rase el hanout

Knolselderij

Knolselderij met diverse bereidingen van aardpeer en saus van citroengras

Entrecote

Rubia entrecote met BBQ spitskool, yoghurt en mosterd

Conference Peer

Mouse van peer met champagne parfait, en vanille saus
Of

Guanaja chocolade 70%

70 % pure Guanaja chocolade met kumquat en sorbet van passievrucht

Menu Beleving 4 gangen € 69.50

Zalm/Knolselderij/Entrecote/Chocolade

Menu beleving 6 gangen €125.00

zalm/tonijn/sliptong/Knolselderij/Entrecote/ keuze uit dessert

Kaas ipv dessert €12.50

Kaas extra €25.00

Bites
-Radijs-
-Dille-
-Tartaar-

Menu Beleving Vega

Koolrabi

Koolrabi met witte kool, palmkool, en een romige saus van pernod

Tomaat

Bereidingen van tomaat, Thaise basilicum crème en saus van kokos en gember

Trompet de la Mort

Ravioli van trompet de la mort met schorseneren, hazelnoot, wintertruffel en saus van Parmezaan

Pompoen

Spaghetti van pompoen met saus van pompoenpit

Knolselderij * - extra gerecht € 29.50

Knolselderij met diverse bereidingen van aardpeer en saus van citroengras

Rode biet

Dry aged rode biet met diverse bereidingen van biet en saus van knoflook

Conference Peer

Mouse van peer met champagne parfait, en vanille saus

Of

Guanaja chocolade 70%

70 % pure Guanaja chocolade met kumquat en sorbet van passievrucht

Menu Beleving 4 gangen € 69.50

Tomaat/ Knolselderij/ Biet/ Peer

Menu beleving 6 gangen €125.00

Koolrabi/ Tomaat/ Trompet de la Mort/ Pompoen/ Biet/ Keuze dessert

Kaas ipv dessert €12.50

Kaas extra €25.00