



4-Gangen Keuzemenu 65,00

Ontvangst

GLAS CAVA MET EEN AMUSE

Voorgerechten

GARNALENKROKETTEN

2 st met citroen en gefrituurde peterselie

CARPACCIO VAN HEREFORD RUND

*Met geroosterde sesamdressing, koriander, champignons
in zoetzuur en munt*

BURRATA MET GEGRILDE POMPOEN

Gegrilde little gem, walnoten, honing en citroenolie

Tussengerecht

POMPOENSOEP

Met wakame en koriander

Hoofdgerechten

LAKEVELDER STEAK

*Romeinse sla, Caesar dressing, huisgemaakte bearnaisesaus
of pepersaus met waterkers en frieten*

OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUW

*Ravioli van champignons, savooikool, walnoten, beurre blanc,
citroenolie en wilde waterkers*

BLOEMKOOL STEAK

*Marokkaanse kruiden, pompoen, tomaat, broccoli,
pijnboompitten en mascarponesaus*

Dessert

GRAND DESSERT VAN DE CHEF



4-course Choice menu 65.00



Welcome

GLASS OF CAVA WITH AN AMUSE

Starters

SHRIMP CROQUETTES

2 pcs with lemon and fried parsley

CARPACCIO VAN HERFORD BEEF

With roasted sesame dressing, coriander, sweet and sour mushrooms and mint

BURRATA WITH GRILLED PUMPKIN

Grilled little gem, walnuts, honey and lemon oil

Middle Course

PUMPKIN SOUP

With wakame and coriander

Main Courses

LAKEVELDER STEAK

Romaine lettuce, Caesar dressing, homemade béarnaise or pepper sauce, with watercress and fries

COD FRIED ON THE SKIN

Mushroom ravioli with savoy cabbage, walnuts, beurre blanc, lemon oil and wild watercress

CAULIFLOWER STEAK

Moroccan spices, pumpkin, tomato, broccoli, pine nuts and mascarpone sauce

Dessert

CHEF'S GRAND DESSERT

