

Diners aan huis herfst 2022 (vanaf 15 oktober)

De prijzen zijn inclusief 12 % btw, exclusief bediening

Menu à 48,00 € vanaf 10 personen

45,00 € vanaf 18 personen

Hapjes

St jacobsvrucht met erwtjes, spek en pompoen

Roulade van tong met gemarineerde zalm dugléré

Gekonfijte eend met uien rode kool en pastinaak

Menu

Op vel gebakken zeebaars op een mousseline van broccoli met prei, gebakken witloof en een beurre bouzy (rode wijn)

Parlelhoen fine champagne met oesterzwammen, schorseneren met spruitjes en gekonfijte wortel

Gekonfijte boutjes met knolselder en zilverui, aardappeltje gevuld met groene kool

Citroentaartje met bosvruchten en verse kaas, vanilleroom met mango, gebakken appel met chocolade en amandel

Menu à 58,00 € vanaf 8 personen

55,00 € vanaf 18 personen

Hapjes

Gebakken langoustine met zijn carpaccio en aardpeer

Trilogie van zeebaars, civiche, gebakken met venkel, sushi met shii take

Oosters gemarineerde onklet, spruitjes met komijn en zoete aardappel met limoen

Menu

Gebakken tongfilet op een spiegel van knolselder met broccoli

Gelakt spek met duxelle van oesterzwammen met gekonfijte sjalot

Medaillon van fazant met kreeft

Koolrabi met wortel en velouté van fazant met gekonfijte prei

Hazenrug Harlekijn, appel met veenbesjes, groene kool met pastinaak, boschampionns, witloof met pompoen en dragon, aardappel taartje met prei

Ijs van citroen met bosvruchten en sinaasappel gebak met amandelen en mandarijntjes

