

## DUTCH CUISINE DRIE GANGEN MENU

Jarst, onze chef, kookt graag met invloeden vanuit de Europese keuken, waarbij we als team af en toe een uitstapje maken buiten deze grenzen. Met als enige reden dat we gaan voor de lekkerste en allerbeste gerechten! We zijn sinds 2021 aangesloten bij **Dutch Cuisine**. Opgezet door een aantal topchefs en andere professionals uit de foodsector die de Nederlandse eetcultuur op de kaart willen zetten. Met smaak, gezond en verantwoord koken vanuit onze creativiteit en eigenzinnigheid, altijd vanuit het principe: *less is more*. Hieronder een **voorbeeld** van ons drie gangen diner.

OM MEE TE STARTEN:

BIET – TOFU – ZONNEBLOEM - KOFFIE

HOOFDGERECHT:

DRY AGED RUNDERLENDE – BBQ SPITSKOOL \_ READE JUTTER

ALS AFSLUITER:

“APPELGEBAK”

## DRIE GANGEN MENU 2

OM MEE TE STARTEN:

VITELLO TONNATO

Zacht gegaard kalfsvlees met tonijn mayonaise

HOOFDGERECHT:

GEGRILDE BIEFSTUK

met bloemkool, champignons, spruiten, aardappel muffin met beurre Café de Paris

ALS AFSLUITER:

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD

met vanille roomijs, amandelkoekdeeg en abrikoos



# LEKKER ITE!

We passen het menu aan voor gasten die een allergie of dieetwens hebben.

**Prijs: 3 gangen menu is € 45 per persoon. 3 gangen menu incl. bijgerechten € 48 per persoon**