

## DRIE GANGEN DINER

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! Hieronder een voorbeeld van ons drie gangen diner.

**ZALM TANDORI** met lizensalade, geroosterde pompoen en mascarpone citroen crème

**FLAT IRON STEAK** met gebakken witlof, krokant gebakken polenta en pommery mosterdsaus

**STICKY TOFFEE PUDDING** met appel, mascarpone room, kletskep, versjus gel, gestoofde appel en vanillesaus

### Vegetarisch menu:

**GEROOKTE BIET** met crème van cashewnoten en villa mondori balsamico 12 jr

**GEROOSTERDE SAVOOIEKOOL** met peterseliewortel, pinda miso crème en tomasu sojasaus

**CRÈME BRÛLÉE VAN KOFFIE EN KARDEMON** met bloedsinaasappelroomijs

**LEKKER ITE!**

Buiten het vaste menu kunnen we altijd voldoen aan dieetwensen.  
3 gangen menu is € 41,50, incl. bijgerechten € 44.