



3 GANGEN MENU

Het drie gangen menu is gebaseerd op onze All Day dining kaart. Een kaart vol met gerechten die je mag verwachten in een goede Franse brasserie. 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:

OM MEE TE STARTEN:

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK

met mesclun sla en citroen mayonaise, geserveerd met breekbrood en boter

HOOFDGERECHT:

GEBAKKEN SCHOLFILET

met gestoofde prei, sjalot bacon vinaigrette en een aardappel muffin

ALS AFSLUITER:

WITTE CHOCOLADE MOUSSE

met gemarineerde kersen en walnootroomijs

3 GANGEN VEGETARISCH MENU

OM MEE TE STARTEN:

BURATTA EN TOMAAT

basilicum en salsa verde

HOOFDGERECHT:

BLADERDEEG MET ZOMERSE GROENTE EN KORENBLOEM BLAUW

met een crème van bospeen, gefermenteerde gele biet, korenbloem blauw, waterkers en sherry vinaigrette

ALS AFSLUITER:

PANNA COTTA VAN KOKOSMELK

met gemarineerde aardbeien en dragon meringue