



SHARING DINNER €52 p.p.

Vanaf 10 personen.

OM TE DELEN

CHAMPIGNONS MET OUDWIJKER LAZULI

in een pan geserveerd met peterselie en gegrild brood

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK

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

CREME BRULEE GEITENYOGHURT

met krokante moerbeien, diverse noten, sinaasappel, venkel en krokant kletzenbrood

FLAMMKUCHEN GEROOSTERDE PAPRIKA

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

GEROOSTERDE POMPOENSOEP

met beurre noisette, kappers en pijnboompitten

BROODPLANK

met babaganoush, gezouten roomboter en olijfolie

HOOFDGERECHT – keuze gelieve 1 week van te voren doorgeven

ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET

met gerookte paling, gekonfijte zuurkool, pompoen muffin en paling beurre blanc

Of

GEGRILDE AUBERGINE

met licht pittige woudbonen salade, aubergine kroket en lavas crème

Of

DIAMANTHAAS VAN HET SIMMENTHALER RUND

met zoete aardappel, bergamot hangop en chimmichurri

ALS AFSLUITER OM TE DELEN:

FRIANDISES 2 stuks per persoon

uit eigen keuken

PANNA COTTA VAN DUINDOORN

met pure chocolade, krokante pecannoten en vanille roomijs

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD

met vanille roomijs en boerenjongens

CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD

met mango sorbetijs



WALKING DINNER

- Vanaf 10 personen.
- Uit de 13 gerechten kan de gast samenstellen.
- Advies 4 gerechten voor lunch.
- Advies 5 à 6 gerechten voor diner.
- Advies is geen extra bijgerechten, gasten vinden het dan snel te veel.
- Prijs is €10 euro per gerecht minimaal 4 gerechten

POGET

twee mooie oesters op ijs met citroen en cabernet sauvignon azijn

CREME BRULEE GEITENYOGHURT

met krokante moerbeien , sinaasappel, venkel en krokant kletzenbrood

TARTELETTE GEROOKTE ZALM

met aardpeer crème, gerookte zalm verschillende zuren en dille-bietenvinaigrette.

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK

met mesclun sla en citroen mayonaise

PALING VAN DE FRIESE MEREN

met op zeezout gepofte rode biet en koffie schuim

GEROOSTERDE POMPOENSOEP

met beurre noisette, kappers en pijnboompitten

GEBAKKEN KALFSWANG

met geroosterde pompoen crème, verschillende bereidingen van paddenstoelen

GEGRILDE AUBERGINE

met licht pittige woudbonen salade, aubergine kroket en lavas crème

ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET

met gekonfijte zuurkool, pompoen muffin en paling beurre blanc

HAMBURGER VAN SPIJKERMAN

op brioche met komijnkaas, kimchi mayonaise.

PANNA COTTA VAN DUINDOORN

met pure chocolade, krokante pecannoten en vanille roomijs

CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD

frisse smaak met gember en limoenblad

KAAS SELECTIE

Verschillende Nederlandse kazen met Amsterdamse uien compote en krokant kletzenbrood