

DRIE 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 van ons drie gangen diner.

OM MEE TE STARTEN:

RUNDERTARTAAR

met alde Fryske, gedroogde tomaat, eidooier, tulpenbollen en gepofte quinoa

HOOFDGERECHT:

GEROOSTERDE SCHOLFILET

met gestoofde prei, aardappelmuffin en sjalot-bacon vinaigrette

ALS AFSLUITER:

WENTELTEEFJE FRIES SUIKERBROOD

met yoghurt basilicumijis en Fryske aardbeien

VEGAN DRIE GANGEN MENU

OM MEE TE STARTEN:

BJUSTERBAARLIKE BIETEN BORSJTSJ

Koude rode bietensoep met frisse groenten en cashew room

HOOFDGERECHT:

ZOMERSE GROENTEN TARTALETTE

met bospeencrème, Oudwijker Lazuli, gegrilde courgette, witlof en sherry vinaigrette

ALS AFSLUITER:

POPCORN DESSERT

met zoethout crème, gebrande mais, bergamot en jalapeno

LEKKER ITE!

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

Prijs: 3 gangen menu is € 42,50 per persoon. 3 gangen menu incl. bijgerechten € 46,50 per persoon