



Proeverijmenu

11:30 – 21:30 uur

Keuze uit drie kleine voorgerechten

Sashimi van zalm, wakamé, Japanse dressing en ingelegde groenten


Gegratineerde mosselen, kruidenboter, Gruyère

Franse vissoep, croutons, rouille, Gruyère

Rundercarpaccio, truffelmayonaise, Parmezaan, rucola, pijnboompitten

Steak tartare van kalf, basilicummayonaise, Parmezaankrokant

Romige gevogeltesoep, lente-ui, bieslook, tuinerwtjes

Salade met gefrituurde geitenkaas, vijgencompote, walnoten, peer 

Ravioli van ricotta en spinazie, tomaat, Gruyère, rucola 

Tomatensoep, seizoensgroenten, pesto 

Keuze uit één hoofdgerecht

Gamba's, pappardelle, knoflook-kruidensaus

Vissersproeverijtje, allerlei lekkers uit zee met een witte wijnsaus

Gebakken maishoenfilet, dragonroom

Gebakken Simmentaler kogelbiefstuk met bearnaisesaus of
beurre maître d'hôtel

Pappardelle met paddenstoelen en truffel 

Quiche van spinazie en roquefort, seizoensgroenten, dragon 

Grand dessert óf een kaasplateau

€ 39,50 p.p.

* Ondanks zorgvuldige inspectie is het mogelijk dat er nog graten in de vis resteren.