

Menu september

Geroosterde scampi's met een salade van ratatouille en een chorizo olie

Of

Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en olijfolie

Of

Soep van tros tomaatjes met basilicum

Mosselen naar keuze geserveerd (naturel of Oosters of Mediterrane)

Of

Krokant gebakken eendenborst met een loempia van zijn pootje en 5 spice-saus

Of

Blinde vink van varkenshaas met tagliatelle en een saus van grotchampignons

Seizoens fruit met slagroom en sorbetijs

Of

Crème brulee van vanille met vers fruit en vanille ijs

Of

Dame blanche

Menu oktober

3 X Garnaal (soepje – salade met een kroketje – nobashi garnaal met meloen en kerrie)

Of

Plankje charcuterie van diverse ham en worst soorten met bijpassende garnituren

Of

Mosterd soepje met reepjes gandraam

Ierse bavette steak met bearnaisesaus en seizoen groenten

Of

Gebakken Hollandse schol met citroen, kappertjes en peterselie

Of

Saté spies van gemarineerde kalkoen met kroepoek, atjar, en saté saus

Chocolade taartje met karamel ijs

Of

Op zijn kop gebakken appeltaartje met vanille roomijs

Of

3 bereidingen van ananas

Menu november tot 17 december

Proeverij van verschillende bereidingen van zalm met garnituren

Of

Serranoham op bruschetta's van tomaat en basilicum

Of

Thaise kippensoep

Kabeljauw op de huid gebakken met aardappelmousseline en zachte mosterd saus

Of

Proeverij van hert met een klassiek wildgarnituur

Of

Onze welbekende spare ribs met huisgemaakte sambal

Apfelstrudel met parfait van maanzaad en kaneel

Of

Mousse van pure en witte chocolade met vanille ijs

Of

Baileys ijs met amarenakersen