

# Menu

Amuse van het huis

## Voorgerechten

**Vis:** Zalm mi-cuit / kritharaki / verbena / crème van mierikswortel

**Vlees:** Caramelle ossobuco / beurre noisette / gremolata / shiitake

**Veggie:** Carpaccio knolselder / relish rode biet / timanoix / geroosterde walnoot

## Hoofdgerechten

**Vis:** Schelvishaas / preipuree / oesterzwam / graanmosterd

**Vlees:** Canette / gratintaartje / Hokkaido / Cointreau-saus

**Veggie:** Risotto / bospaddenstoelen / pompoen / Parmezaan

**Vlees** (altijd op de kaart) + €5,00 : Filet pur / witloofsalade / verse frietjes

Keuze: Bearnaisesaus, champignonroomsaus of roze peperroomsaus

## Desserts

Javanais / sorbet van peer / gekarameliseerde noten

Vegan karamel-appeltaart

Dame Blanche

Kaas van het moment met notenbrood + €10,00

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| <b>3 gangen</b>                         | 65    |
| Wijnarrangement bij 3 gangen            | 29,50 |
| <b>4 gangen</b> (een extra voorgerecht) | 77,50 |
| Wijnarrangement bij 4 gangen            | 34    |