

№15





AMUSE

Chefs Choice

TO START WITH

CARPACCIO TARTUFO

ecofields kalfscarpaccio | Grana Padano | truffelmayonaise

STEAK TARTARE

biologisch kalf Eco Fields | sjalot | kappetjes
mayonaise van Wijndragers mosterd en tonijn

CEVICHE 'ASIAN TWIST'

zeebaars | citrus | sakura cress | sesam | soja

CAPRESE OF THE SEASON

Twenste waterbuffelmozzarella | vijg | sinaasappel | balsamico | crostini

SOUPS

PUMPKIN SPICE

soepje van flespompoen | geitenkaas creme
walnoten crumble | rode peper

CONSOMMÉ

heldere wildebouillon | stokzwammetjes | kervel | madeira



MAIN

HERT TRIPLE A

zachtgegaarde sucade van hert | knolselderij mousseline
romanesco | Jus van Westmalle tripel

VEALING GOOD

biologische kalfsoester Eco Fields | doperwtenpuree
saliesaus | gepofte trostomaat | gegrilde little gem

SAFFRON SALMON

zalmfilet | saffraansaus | bospeen | zeekraal

YOU ARE MY KING

gekarameliseerde king oyster | preistoemp | truffeljus

DESSERTS

GRAND FINALE

plaatcake met rabarber | espuma van zwarte bes
meringue | bramen sorbetijs

CHOCOLATE LOVER

moelleux van pure chocolade | mascarpone vanille creme
kerstfruit | munt

SAY CHEESE!

bio kaasplank | walnoten rozijnenbrood | kweepeergelei

3 gangen 45

4 gangen 50

Inclusief amuse

