
№15

7 COURSE MENU

COPPA & CROSTINI
kruiden crostini | wildzwijn coppa | vijgengelei | bergamot

SMOKY BEETROOT
roodlofsalade | gemarineerde choggia biet
limoenhangop | balsamico

CONSOMMÉ DE GIBIER
heldere wildbouillon | stokzwammetjes | kervel | madeira

RODE MUL
filet van rode mul | hollandaisesaus | venkel | bospeen

SPOOM TIME
intermezzo van gember | basilicum | prosecco

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

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