Menu

Voorgerecht:
Handgesneden tartaar van regenboogforel / beukenzwam / aardpeer / hazelnoot

Tussengerecht:
Kabeljauw / spinazie / bisque

Sorbet:
Sorbet van stoofpeer / espuma van Griekse yoghurt

Hoofdgerecht:
Filet van hertenkalf / pompoen / saus van bittere chocolade

Dessert:
Zoete bereidingen met 'Dulce de Leche'

Bij wijzigingen aan het menu, worden de gerechten a la carte aangerekend.

2 Gangen (voor- en hoofdgerecht van bovenstaand menu)	:	€	38
3 Gangen (voor- en hoofdgerecht en dessert)	:		45
4 Gangen (bovenstaande menu zonder de sorbet)	:		65
5 gangen (het volledige menu)	:		70

U kan het menu uitbreiden met een **wijnarrangement**:
witte en/of rode huiswijn worden tijdens het menu geserveerd, € 15,00 per persoon.

Voorgerechten

Assortiment van 3 gerechtjes uit de zee: Argentijnse tijgergarnaal & tabouleh / zalm, dille, honing, mosterd / Tartaar van tonijn uit de Indische Oceaan	€ 23
Gebakken St. Jacobsvruchten, pens, pompoen, Zaanse mosterd	22
Tijgergarnalen, couscous, tomaat, curry	23
Carpaccio van 'Filet d'Anvers', dennenpitten, balsamico	20

Vegetarisch

Tomaat, mozzarella, gemarineerde komkommer, mini kaaskroketje	15 / 19
Basmati rijst, roerbak, spiegelei, curry	19 / 25

Vis

Gebakken sliptongetjes, 'the classic way'	25
Zeebaars, couscous, gegrilde groentjes, limoensaus	25
Gegrilde tonijn, pompoen, balsamico, rode ui confit	29
Kabeljauw, spinazie, bisque	22

Vlees & gevogelte

Kalfslende, groentelasagne, Zaanse mosterd	28
Hertenkalf, pompoen, saus van bittere chocolade	28
Filet van rund, sesam, balsamico, fleur de sel	29
Mechelse koekoek, stroganoff, rozemarijn, nicola aardappel	24

Voor gezelschappen van meer dan 10 personen vragen we om ofwel te opteren voor het menu, ofwel uw keuze te beperken tot maximaal 3 verschillende voor- en hoofdgerechten.

Heeft u allergieën? Gelieve onze bediening hiervan op de hoogte te stellen. Opgelet, de samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.