



Dinner deal

Onze chef-kok en zijn keukenteam werken uitsluitend met duurzame producten, waarin wij de beschikbaarheid in het seizoen respecteren. Wij koken puur en gebruiken alleen verse ingrediënten van leveranciers waar we trots op zijn. Omdat zij, net als wij, passie hebben voor hun vak en uitsluitend topkwaliteit producten leveren. Eet smakelijk!

Wij hebben een aantrekkelijk geprijsd 3 gangenmenu samengesteld. Aan u de keuze van de gerechten, zolang het maar één en hetzelfde menu wordt voor alle gasten. Uiteraard houden wij rekening met vegetariërs, allergieën en zwangere gasten.

3 gangen menu

€ 49,50 p.p.

Voorgerechten

Biologische Noorse zalm uit eigen rookoven met een dressing van limoen

Rare-roasted tonijn met sesam-dressing en avocado

Lasagne van gegrilde courgette, tomaat en gele paprika *

Steak tartaar van kalf met kappertjes en cornichons

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Hoofdgerechten

Gegrilde Noorse zalmfilet met een beurre blanc saus

In Noorwegen zijn een aantal fjorden afgesloten om zalm te kunnen kweken in de meest pure omgeving.

Op de huid gebakken doradefilet met een saus van citroen

De Dorade wordt veelal in de Middellandse Zee gevangen. Zeer gewaardeerde vis met veel smaak.

Gepofte aubergine met gratineerde geitenkaas en noten *

Filet van biologische scharrelkip met een heldere jus van gevogelte

Voor deze boeren scharrelkip worden rustieke rassen geselecteerd op de kwaliteit van hun vlees en de langzame groei.

Ierse runderbavette van de houtskoolgrill met bearnaise saus

Inmiddels een populair stukje vlees. Gemarmerd en daardoor veel smaak. Zeker van de houtskoolgrill.

* Deze gerechten zijn vegetarisch.

Garnituur

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse garnituren. Wij houden hierbij rekening met het seizoen, de beschikbaarheid en de kwaliteit. Daarbij gebruiken we veel producten met het "mijn boer" label. Eerlijk en heerlijk. Geteeld met meer aandacht en meer smaak.

Wilt u extra groentegarnituur of ambachtelijke "skin-on" frites

€ 4,75

(advies: per twee personen is dit veelal voldoende).

Nagerechten

Crème brûlée met vanille en vanille roomijs

Cheesecake met zwarte bessensaus