

Voor het walking dinner heeft de chef een mooi menu samengesteld met een knipoog naar de winter.
Natuurlijk kan hij ook rekening houden met allergieën en/of zwangere gasten. Wij horen dit uiterlijk twee weken voor het diner.

Pastrami van hert |
praline van gezouten pompoenpitten |
crème van knolselderij en vadouvan |
granaatappel | gerijpte aceto balsamico

***

Siu mai dumplings van black tiger garnaal |
paksoy shanghai | Chinese kool | tom kha kai

***

Optie extra gang + € 13,25 p.p.

***

Riso venere | winterasperges | cashewnoten |
kruidenzwam | schuim van wilde paddenstoelen

***

Roulleau van Black Agnus rundersukade |
12 uur gegaard |
hollandaise met daslook van het landgoed

***

Blanc manger | specerijen | appel |
kalamansi gel | 5 spice crumble |
dulce de leche roomijs

