

# M E N U

## 3-Gangen Menu

### Carpaccio

Veluws Hereford rund, truffelcrème, oude kaas, rucola en pijnboompitjes

### Zalm

Oosters gemarineerde zalm, komkommerchutney, Golgappa met dille crème, komkommer espuma en roze peper

### Aspergesoep

Fluweelzachte asperge crème, Hollandse garnalen, groene kruiden, kaas profiteroles



---

### Tournedos +4.00

Gebakken ossenhaasbiefstuk van huisslager Jan Jansen met aardappelgratin, groenten, kastanjechampignons en geserveerd met pepersaus

### Asperges

Limburgse asperges, geprakt ei met bieslook, krieltjes en Hollandaise saus. Keuze uit: spaakhammetje met spekjes, zalm, of vegetarische ravioli met truffelsaus.



### Roodbaars

Gebakken roodbaarsfilet, crème van bospeen en gember, gemarineerde venkel, pommes Duchesse, saus aceto balsamico en bieslookolie

---

### Panna Cotta en Aardbeien

Panna cotta van dragon en sinaasappel, gemarineerde aardbeien met Sechuan peper en vlierbloesemsiroop, aardbeien roomijs

### Sorbet

Verschillende soorten vruchtenijs, vers fruit, fruitcoulis en slagroom

### Kaasplateau +4.00

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, notenbrood, rinse appelstroop en druiven



Vegetarisch gerecht of vegetarisch/veganistisch mogelijk