

HERFSTMENU

3 gangen voor | hoofd | dessert* 32.5

4 gangen voor | tussen | hoofd | dessert* 37

5 gangen voor | tussen | hoofd | kaas | dessert 46

*Supplement kaas i.p.v. zoet meerprijs +5

INHOUD MENU

VOOR

Huisgerookte zalm uit de Bradley Smoker

Palingmousse | pastinaakcrème | gerookte biet | chips van schorseneren

of

Coppa di Parma

Bundelzwam | pompoentoffe | krokant van Parmezaanse kaas

TUSSEN

Pompoensoep

Pompoen | bundelzwam | bosui

of

Tomaat & paprika

Geroosterde pomodori-tomaat | gegrilde paprika | bosui | kruidenolie

HOOFD

Filet van eendenborst v/d grill

Bitterbal van gekonfijte eendenbout |

Osse cranberry's

of

Op de huid gebakken doradefilet

Gemarineerde venkel | citrus beurre blanc

DESSERT *(bij het vijfgangenmenu zowel kaas als zoet)*

Kaas

Vijf kazen proeverij | Het Kaasatelier, Oud Gastel | noten-rozijnenbrood

of

Zoet

Mousse van yoghurt | crumble | structuren van mandarijn

Heb je een allergie of dieetwens of wil je meer weten? Vraag het even, we helpen je graag.

 = vega

