



## DUTCH CUISINE | VERRASSINGSMENU

“Wij koken het allerliefste met ingrediënten die de natuur ons geeft. Omdat we duurzaam, lekker en gezond eten aantrekkelijker willen maken. Door lokaal in te kopen zorgen we iedere dag weer voor heerlijke verse gerechten”.

Met de prachtige producten van Nederlandse bodem bereidt ons keukenteam, onder leiding van Jarst Bekius, verrassende en heerlijke gerechten, die ook nog eens goed zijn voor milieu. Vol passie, ambacht en liefde voor het vak heeft het team een bijzonder menu samengesteld, geheel volgens de principes van Dutch Cuisine. **Lekker ite!**

**3 gangen Dutch Cuisine menu • 48**

**4 gangen Dutch Cuisine menu • 63**

**5 gangen Dutch Cuisine menu • 78**

## GRAND CAFE DRIE GANGEN DINER

€48

Uiteraard hebben we, zoals je van ons gewend bent, ook nog onze klassieke Grand Café gerechten op de kaart staan.

### GRAND CAFÉ DRIE GANGEN MENU • 48

*inclusief tafelwater, brood en daslookboter*

#### OM MEE TE STARTEN:

**TOAST GEROOKTE ZALM** ambachtelijk gerookt door Veltman Vis, met rode ui, kiemen en peterseliemayonaise

**ZACHT GEGAARDE VARKENSNEK** met mierikswortel crème fraîche en kruidensla

**LAZULI GROENTETAART** met koolrabi, waterkers, witlof en radijs

#### HOODGERECHT:

**GEROOSTERDE HEILBOTFILET** met aardappelpuree, gebakken spinazie en Wartense mosterdsaus

**BIEFSTUK FRIES HOLSTEIN** met aardappelmuffin, koolrabi, radijs en daslookboter

**KROKANTE POLENTA** met bloemkool, snijbiet, kapperblad, oude schapenkaas en een saus van tuinkruiden

#### ALS AFSLUITER:

**CHOCOLADE TRUFFELTAART** met vanille ijs overgoten met huisgemaakte espresso

**WENTELTEEFJE FRIES SUIKERBROOD** met rabarber compôte, amandelkoek en vanilleroomijs

