



€48

DUTCH CUISINE DRIE GANGEN MENU

Jarst, onze chef, kookt graag met invloeden vanuit de Europese keuken, waarbij we als team af en toe een uitstapje maken buiten deze grenzen. Met als enige reden dat we gaan voor de lekkerste en allerbeste gerechten! We zijn sinds 2021 aangesloten bij Dutch Cuisine. Opgezet door een aantal topchefs en andere professionals uit de foodsector die de Nederlandse eetcultuur op de kaart willen zetten. Met smaak, gezond en verantwoord koken vanuit onze creativiteit en eigenzinnigheid, altijd vanuit het principe: less is more. Hieronder een voorbeeld van ons drie gangen diner.

OM MEE TE STARTEN:

Hertsukade – canterellen – kastanje - knolselderij

HOODGERECHT:

Rogvleugel – witlof – aardappel - grapefruit

ALS AFLSUITER:

Pure chocolade – espresso – rode biet

GRAND CAFÉ 3 GANGEN MENU MET BIJGERECHTEN

€48

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

OM MEE TE STARTEN:

In rode biet gemarineerde zalm met ingelegde ui en mierikswortel crème

HOODGERECHT:

Gegrilde biefstuk met spruiten, geroosterde wintergroenten, krokante polenta en Parijse boter

ALS AFLSUITER:

Wentelteefje van Fries suikerbrood met gepocheerde peer en vanille ijs

