

DRIE GANGEN MENU

Het drie gangen menu is gebaseerd op onze All Day dining kaart. Een kaart vol met gerechten die je mag verwachten in een goede Franse brasserie. 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! Hieronder een voorbeeld van ons drie gangen diner.

OM MEE TE STARTEN:

GEROOKTE MAKREEL

met pittige pindacrème, doperwtten, tuinbonen en rode peper

HOOFDGERECHT:

KIP SHERRY VAN DE KROMHOEKSTER

met zwarte rijst, gekonfijte paprika en sherrysaus

ALS AFSLUITER:

YOGHURT PARFAIT

met aardbeien, rabarbercompote, basilicum cremeux en likeur van bosaardbeien

VEGAN DRIE GANGEN MENU

OM MEE TE STARTEN:

GEBAKKEN ASPERGES

met gemarineerde tempeh, pittige pinda crème en zwarte knoflook lavas vinaigrette

HOOFDGERECHT:

GEGRILDE JONGE PREI

met daslook crème en dille- gezouten citroen vinaigrette

ALS AFSLUITER:

POPCORN DESSERT

met zoethout crème, gebrande mais, bergamot en jalapeno

LEKKER ITE!

We passen het menu aan voor gasten die een allergie of dieetwens hebben.

Prijs: 3 gangen menu is € 42,50 per persoon. 3 gangen menu incl. bijgerechten € 46,50 per persoon