

2 0 2 6

Menu's groepen boven de 10 personen

LUNCH MENU 1

Proeverij van de lunchkaart
vanaf 2 personen

€ 17,25 pp.

LUNCH MENU 2

Klein tomaten soepje met basilicum
of

Klein soepje groenten
met tuinkruiden

...

12 uurtje, keuze uit vis, vlees
of vegetarisch

€ 18,50 pp.

LUNCH MENU 3

Klein tomaten soepje met basilicum
of

Klein soepje van de Dag

...

Salade van runder carpaccio,
truffelmayonaise, pijnboompitten, parmezaan
en bieslook

of

Meergranen barquette,
gerookte zalm spread, mesclun sla, komkommer,
tomaat, zoetzure rode ui en peterselie

of

2 Krokette, brood of friet, kalfs- of vegetarisch
en mosterd

of

Witte barquette, geitenkaas, mesclunsalade,
appel, pecannoten en honing

...

Dame Blanche

of

Koffie of Thee

€ 25,50 pp.

Menu's groepen boven de 10 personen

DINER MENU 1

Romige tomatensoep met basilicum
of

Dagsoep van de Chef

...

Zalmfilet uit de oven

met basilicumkorst, risotto, gegrilde
courgettelinten en beurre blanc saus

of

Saltimbocca van varkenshaas
en parmaham met gnocchi truffel
en aceto balsamico

...

Dame Blanche

of

Koffie of Thee

€ 35,50 pp.

DINER MENU 2

Carpaccio met truffelmayonaise, kappertjes,
pijnboompitten, parmezaan en bieslook

of

Tataki van tonijn met soja-citrus gel,
miso mayonaise, zeewier cracker en radijs

...

Gegrilde zeebaars, orzo met zeevruchten
en anti boisse

of

Grainfed Runder entrecote, aardappel rosti,
gegrilde witlof en jus van truffel

...

Tiramisu classic, gel van espressokoffie,
roomijs van walnoot en maple stroop

of

Taartje van bosvruchten, vanille roomijs,
muntstroop meringues

€ 41,50 pp.

Menu's groepen boven de 10 personen

DINER MENU 3

Parfait van eendenlever,
fijne salade kiemgroenten en gedroogde vijgen,
notenolie en aceto balsamico

of

XL Ravioli, crème van peterseliewortel,
lanage wortelsoorten en saus van saffraan

...

Kabeljauwhaas bedekt met lardo spek,
confi van venkel en wortel,
aardappel mousseline, saus van madras kerrie
of

Tournedos van ossenhaas, aardappel fondant,
saus van rode wijn

...

Taartje chocolade, ananascompote, munt,
granaatappel en matcha espuma

€ 49,50 pp.

VEGETARISCH DINER MENU

Caprese deluxe coeur de boeuf
tomaat, burrata, basilicumolie,
crispy kaaskoekje pijnboompitten

...

Gnocchi met asperges, truffel,
parmezaan en pecan noten

...

Tiramisu classico,
gel van espressokoffie,
roomijs van walnoot
en maple stroop

€ 39,50 pp.

Uitbreidingen menu pp.

Broodplankje € 8,00 (per 3 pers.)

Tussengerecht € 8,50

Spoorn € 6,50

Kaas € 7,00