

DINE WITH US

KERST 2020 | LAB MENU

GROENTE AMUSE

met brood van Menno | boerenboter kaasboerderij Capteijn

VOOR

CARPACCIO VAN LICHTGEROOKTE BIETJES

pecorino | calvolo nero pesto | kruidensalade | oesterzwam | pecannoten

TUSSEN

VEGAN FOIE GRAS

brioche | appel-portstroop | hazelnoot

SOEP

KNOLSELDERCAPPUCCINO

gremolata | coquilles van knolselderij | home made melba

HOOFD

PORTOBELLO WELLINGTON

geroosterde spruitjes | hasselback van paarse peen | pomme fondant | calvadosappel | morillejus

DESSERT

TRIPLE CHOCOLATE EN FEUILLE

ganache | geroosterd | mousse | creme chantilly | frambozen



€49