



Private
Culinaire
Genieten
april t/m juni

Amuse

Verrassing amuse

Voorgerecht

Gepofte Rode Biet

Geitenkaas • Parelwort • Ingelegde groenten
• Balsamico

Voorgerecht 2

Kalfs Tartaar

Piccalilly • Eidooier crème • Aardappel

Tussengerecht

Iberico Wang (Gang 5)

Gnocchi • Knolselderij • Reypenaer kaas

Hoofdgerecht

Lam

Linzen dahl • Couscous • Doperwten • Daslook
• Kruidenkorst • Lamjus

Dessert

Rabarber

Champagne • Basilicum • Kwark
• Vlierbloesem • Meringue

Friandises

Chef's Friandises