



Shared Dining  
De Culinaire Reis

### *Ronde 1*

**Brood van de bakker** • Olijfolie  
• Beurre noisette boter • zeezout  
**Charcuterie plank** • Lokaal gemaakte ham  
• Kazen • Bijpassende garnituren  
**Knolselderij soep** • Ham • Truffel

### *Ronde 2*

**Vitello Tonato** • Gemarineerde kalfsmuis  
• Tonijn • Tomaat • Kappertjes • Pijnboompitjes  
**Steak tartaar** • Eidooier • Vadouvan • Foie  
• Ingelegde groenten • Kruiden crumble  
**Geitenkaas** • Rode Biet Couscous • Amandel • Honing

### *Ronde 3*

**Kalfswang** • Gerookte aardappel mousseline  
• Ui • Rode wijnsaus  
**Bloemkool steak** • Gerookte paprika • Hummus  
• Bosui  
**Seizoervis** • Parelgort • Prei • Kreeftensaus  
**Bijpassende garnituur**

### *Ronde 4*

**Chocolade Panna Cotta** • Passievrucht  
• Pistache  
**Lemon Curd** • Meringue • Cassisgel  
**Crème caramel** • Vers fruit • Oreo