

Menu herfst 2025

voorgerechten

Tonijn carpaccio

Van yellowfin tonijn met kappertjes, groene kruiden en Japanse kaviaar mayonaise

Peking Poké

Salade van sushi rijst, dun gesneden "Peking" eend, komkommer zoetzuur, hoisinsaus, en gefrituurde uitjes

Bospaddenstoelen

Gemengde, geroosterde paddenstoelen met salade van landcress, zilveruitjes, knoflookcroutons en truffel pecorino

Hoofdgerechten

Thaise garnalen curry

Groene curry met gamba's & geroosterde zeebaars, wordt geserveerd met witte jasmijnrijst

Parelhoen suprême

Geroosterde parelhoen met aardappel-knolselderij gratin, gegrilde sjalotten en morillesaus

Steak Bearnaise

Gegrilde flat iron steak met pommes confit, haricots verts met Zeeuws spek en bearnaisesaus

Ravioli parmigiano reggiano

Vegetarische ravioli gevuld met Parmezaanse kaas met walnoten, gefrituurde salie en Parmezaan roomsaus

Nagerechten

Sinaasappel crème karamel & taartje van pure chocolade en bosbessen

Selectie van Europese kazen met vijgenbrood en appelstroop.

Autumn Menu 2025

Starters

Tuna Carpaccio

Yellowfin tuna with capers, fresh herbs and Japanese caviar mayonnaise

Peking Poké

Sushi rice salad with thinly sliced “Peking” duck, sweet and sour cucumber, hoisin sauce, kentang crisps and crispy onions

Forest Mushrooms

A mix of roasted wild mushrooms with landcress salad, pickled pearl onions, garlic croutons and truffle pecorino

Main Courses

Thai Prawn Curry

Green curry with king prawns and roasted sea bass, served with white jasmine rice

Guinea Fowl Suprême

Roasted guinea fowl with potato-celeriac gratin, grilled shallots and morel mushroom sauce

Steak Béarnaise

Grilled flat iron steak with pommes confit, green beans with Zeeland bacon and Béarnaise sauce

Ravioli Parmigiano Reggiano (vegetarian)

Ravioli filled with parmesan cheese served with walnuts, crispy sage and Parmesan cream sauce

Desserts

Orange Crème Caramel served with a dark chocolate and blueberry tart

Selection of European Cheeses with fig bread and apple syrup