

Bib Gourmand menu



Hazenrug

Licht gerookt met rode biet, truffel, Parmezaanse kaas en tapioca

Of

Gamba's

Krokant gebakken in kataifi deeg met cremeux van groene curry en frisse salade

Surf & Turf

Gebakken Rogfilet met zacht gegaarde buikspek en jus verrijkt met ras el hanout

Of

Boerderij Patrijs

Parel couscous, rozijntjes en gevogelte jus

Wentelteefje

Wentelteefje van suikerbrood, karamel crème en kaneel vanille ijs of

Of

Kaasplankje

Met een frisse fruitcompote en notenbrood

Tussengerecht voor een eventuele uitbreiding

Wildbouillon

Krachtige wildbouillon met winters garnituur

Coquilles

Met crème van knolselderij, een infusie van gevogelte en foelie

3 gangen € 35,00 per persoon

4 gangen € 45,00 per persoon