

Kerstmenu 2017

Graved lax zalm

Dille / limoen / yoghurt

Gebakken Sint – Jacobsvrucht

Crème erwt / karnemelk

Tarbot

witloof / grijze garnaal / sausje pijnboompit

Ravioli ganzenlever

savooikool / girollen

Hertenkalf

knolselder / vossebes / zilverui / saus pedro ximenez

Bavarois van chocolade

crumble / hazelnootijs

4 gangen **51,00€**

zalm / sint – jacobsvrucht / hert / bavarois van chocolade

5 gangen **59,00€**

zalm/ sint – jacobsvrucht / tarbot / hert / bavarois van chocolade

6 gangen **71,00€**

zalm / sint – jacobsvrucht / tarbot / ravioli ganzenlever / hert /
bavarois van chocolade

Chrono Lunch € 25,00

2-gangen keuzemenu

Elke dag van 12u00 tot 14u30

Voorgerechten

Gerookte Schotse Zalm
gemarineerd met sandelwood / blinis / zure room

Carpaccio van Saler rund
parmezaan / ruccola / arbequina

Wijngaardslakken
kruidenboter

Garnaalkroketten (+ € 4)

Ravioli mozzarella (+ € 3)
tomatensaus / zuiderse groenten

Hoofdgerechten

Suggestie van de dag

Kalfslever met ui en Madeira
aardappelpuree

Entrecôte Becrown 3 weken gerijpt (+ € 5)
(pepersaus, béarnaise, champignonsaus, vleesjus)
salade / frietjes

“Caesar” Salad

Sliptong meunière (+ € 5)
salade / frietjes

Steak tartaar
salade / frietjes

- * Menu wordt per tafel geserveerd
- * Lunchmenu niet geldig op feestdagen

Menu 'Sharing Tapas' € 49,00

Salame Finocchiona / Jamón

Gegrilde puntpaprika gevuld met tonijn en ansjovis

Pan Cristal con tomate

Ceviche kabeljauw met bergamot

Croquetas bacalao

Croquetas de jamon Ibérico

Gefrituurde pijlinktvisjes met look en aioli

Zoetwatergarnalen met look

Albondiga's

Pluma de ibérico puro bellota met wortelstructuren

Zandtaartje met citroen en vanille-ijs

* Menu wordt per tafel geserveerd

* Kaas i.p.v. dessert 7€