



JUBILEUMMENU

10 JAAR

VOORGERECHTEN

PEKING DUCK SPRINGROLL - salade van fijne groenten | hoisin honing dip

PEKING DUCK SPRINGROLL - vegetable salad | hoisin honey dip

TONIJN & AVOCADO - brioche brood | komkommer kimchi | gochujang mayonaise

TUNA & AVOCADO - brioche bread | cucumber kimchi | gochujang mayonnaise

🍴 **GAZPACHO VAN TOMAAT** - tomaat-selderij salade | olijfolie | balsamico parels

🍴 *TOMATO GAZPACHO - tomato and celery salad | olive oil | balsamic pearls*

HOOFDGERECHTEN

RUNDERSUCADE - aardappelmousseline | groene asperges | jus van gerookte knoflook

TOP BLADE STEAK - potato mousseline | green asparagus | smoked garlic jus

OOSTERS VISPANNETJE - curry | garnaal | zalm | witvis | koriander | naanbrood

ORIENTAL SEAFOOD POT - curry | prawn | salmon | white fish | coriander | naan bread

🍴 **VEGAN SUMMER LASAGNE** - geroosterde courgette | aubergine | citroen-cashew ricotta | basilicum

🍴 *VEGAN SUMMER LASAGNE - roasted zucchini | eggplant | lemon-cashew ricotta | basil*

DESSERT

ZOETE OVERSTEEK VAN LENTSE KERS - kersenmousse | compote van bloedsinaasappel en mandarijn

CHERRIES FROM LENT - cherry mousse | blood orange and mandarin compote

TIP!

➔ **DESSERTWIJN: FLORALIS MOSCATEL ORO TORRES**

peer | mandarijn | citroen | sinaasappelschil - € 5,50 per glas



De prijs van het Jubileummenu geldt uitsluitend wanneer een keuze wordt gemaakt uit bovenstaande gerechten. Het is helaas niet mogelijk om één van deze gerechten los te bestellen of te vervangen door een gerecht van de à la carte kaart. Heeft u een hotelarrangement? Dan kunt u ook dit menu kiezen!

3 gangen
€ 46,50