



PAASMENU

3 GANGEN

VOORGERECHTEN

HEMELSE NIJMEEGSE MOSTERDSOEP - uitgebakken spekjes | tuinkers

 **ITALIAANSE TOMATENSOEP** - basilicum | crème fraîche

CLASSIC CARPACCIO - rucola | Parmezaanse kaas
zongedroogde tomaat | pijnboompitten | basilicummayonaise

IN SOJA GEMARINEERDE TONIJN - wakame salade | appel | krokant van zeewier

 **ASPERGE PROEVERIJ** - soep | salade | mousse

HOOFDGERECHTEN

 **VEGAN WARMER BULGURSALADE** - cranberry | pecannoten
zoete aardappel | tijm | peterselie

ZEEBAARS - parelcouscous | groene asperge | ras el hanout beurre blanc

PREMIUM SCHNITZEL - paddenstoelenmix | champignon- of pepersaus

KALFSBIEFSTUK - krokant van zwezerik | eigen jus

DESSERTS

KOFFIE OF THEE NAAR KEUZE - met diverse zoete lekkernijen

PETIT GRAND DESSERT - diverse kleine desserts

In onze keuken wordt gewerkt met de 14 meest voorkomende allergenen:

*gluten | ei | vis | pinda | noten | soja | lactose | schaaldieren
weekdieren | selderij | mosterd | sesamzaad | sulfiet | lupine*

**Heeft u een voedselallergie? Meld het ons, zodat wij u kunnen helpen
met het maken van de juiste keuze!**

