



## **Menu van week 43:**

### **Voorgerecht (los €8,50)**

Verschillende soorten radijs, emulsie van lavas, vinaigrette van framboos en hooi, kaffir limoen en granny smith

***gamba***



### **Tussengerecht (los €7,50)**

Bisque van langoustines met dille room



### **Hoofdgerecht (los €17,50)**

Creme van pastinaak en witte chocolade, tapenade van spruiten, saus van Terschellingse cranberries, olijf en gerookte amandel

***Black angus tri-tip van "the BAsTerd"***



### **Dessert (los €6,-)**

Wortelcake, gel van chai tea, verse peen, gekarameliseerde walnoot en creme van kummel

**Of**

### **Kaas (supplement €2,50) (los €8,50)**

Verschillende soorten kaas met garnituur



<i>3-gangen</i>	<b>€30,-</b>
<i>4-gangen</i>	<b>€35,-</b>
<i>5-gangen</i>	<b>€42,50</b>