

Voorgerecht
MUNG BONEN-RAITA-WINTERPOSTELEIN
WASABINI-CORNICHON-GARAM MASALA
gebrande gamba

1e tussengerecht (bij drie of vier gangen)
HOLLANDSE WITTE ASPERGE-OPPERDOES
SCHUIM-DASLOOK-KLAVERZURING KNOLLEN-GEPEKELD
EIDOOIER

2e tussengerecht (bij vijf gangen)
CONSOMMÉ VAN BBQ PREI-CASHEWNOOT-LAVAS-GROENE
ASPERGE-NORI-DASHI

3e tussengerecht (bij zes gangen)
ARTISJOK-COEUR DE BOEUF TOMAAT-ANTIBOISE-BIESLOOK

Hoofdgerecht
GEBAKKEN HOLLANDSE BLOEMKOOL-ROMIGE VADOUVAN
MASALA-VEGAN HAZELNOOTBOTER-GEBRANDE
KAILAN-DOPERWT
BBQ kalfslonghaas

Kaas
HOLLANDSE-KAZEN-SELECTIE
vijgenbrood-huisgemaakte chutney-walnoot
(los €12,50, i.p.v dessert: extra €5.00)

Dessert
AMANDEL BLANC MANGER-ALOË VERA-VIOOLTJES-WITTE
CHOCOLADE-DRAGON

Menu

3 gangen €37.50*/€42.50 (mung boon/asperge/bloemkool)
4 gangen €42.50*/€47.50 (mung boon/asp/bloemkool/dessert)
5 gangen €50.00*/€55.00 (mung boon/asp/prei/bloem/dess)
6 gangen €57.50*/€62.50 (volledig menu)
7 gangen €70.00*/€75.00 (volledig menu + kaas)

Wijnarrangement per glas, per gang €7,50
BOB-wijnarrangement per glas, per gang €4,00

all-in menu

4 gangen	€82.50* / €87.50
5 gangen	€95.00* / €100.00
6 gangen	€107.50*/€112.50
7 gangen	€122.50*/€127.50

All-in menu = (huis)aperitief, amuses, tafelwater, wijnarrangement^ en koffie compleet.

* = vegetarisch

^ = liever bob glaasjes? **-€7,50**