

Luxe Lentemenu

Ter begeleiding van het nieuwe jaargetijde hebben wij een passend 3-gangen menu voor u samengesteld met frisse, verse seizoen producten. Een compleet keuzemenu vanaf slechts
€ 34,50 p.p.

VOORGERECHT

Geserveerd met versgebakken broodjes en boter

“Soep van de dag” uit het huisgemaakte assortiment van de chef
of

Salade Burrata met gemarineerde tomaatjes, Italiaanse ham en pestodressing

(Vegetarisch mogelijk)

of

‘Trifle’ van avocado, tartaar van gerookte zalm en mango met mix van sesam en balsamico

HOOFGERECHT

Geserveerd met warme groenten en aardappelgarnituur

Vegetarische lentepasta met een saus van spinazie en courgette, tomaatjes uit de oven, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola

of

Filet van snoekbaars met een krokante Panko-kruidentorst

of

Gegrilde kalfsentrecote, geserveerd met een saus naar keuze: Champignonroomsaus, pepersaus, bearnaisesaus of rode wijnsaus

of

Heerlijk zachte filets van lam met kruidige honing tijmsaus

Meerprijs € 4,50 p.p.

DESSERT

‘No bake Cheesecake’

Gemaakt met aardbeien, geserveerd met aardbeiensaus, een toefje slagroom en crumble

of

Pêche Melba

Klassiek dessert van vanille roomijs met perziken, gebakken amandelschaafsel, frambozensaus en meringue

of

Koffie| thee| cappuccino ‘Royal’

Geserveerd met diverse zoete lekkernijen