

Proef de Proevertjes Groepsmenu

Je kiest om te beginnen twee Proevertjes. Ook voor de hoofdronde zoek je twee Proevertjes uit. Wij serveren er onze beroemde puntzak friet met m'naise bij. Daarna sluit je het menu af met een dessert naar keuze.

Proevertjes in de voorronde

Italiano Nouvello

Rundercarpaccio met rucola, truffelmayonaise, kappertjes Grana Padano en geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten.

L'Agneau et les Dames

Dungesneden lamsham, geserveerd met roosjes van Tête de Moine kaas, Granny Smith appel, croutons en Franse vinaigrette.

Koninklijke Vis

Rouleau van huisgerookte zalm, met roomkaas, ui en paprika. Geserveerd met soja-kaviaar, pittenmix en toast.

Magische Mezze

Baba ganoush en Frisse labneh gekruid met za'atar en granaatappel, geserveerd met naanbrood.

Aspergesoep (Ook vegetarisch mogelijk)

Romige soep van asperges, geserveerd met gerookte zalmsnippers, croutons en lente-ui.

Proevertjes in de hoofdronde

Het Witte Goud

Hollandse witte asperges, geserveerd met ei, boterjus en verse peterselie. Met boerenbeenham (koud) of op de huid gebakken zalm? (+2.00)

Meatlove

Huisgemaakte rundergehaktbal omwikkeld met spek, geserveerd met rode-uiencompote, aardappelpuree en een pepersaus.

Risotto Verde

Risotto met doperwten, lenteui, pijnboombitten en krokante Grana Padano schotsen.

Mediterrane Verrassing

Aubergine in een krokant jasje, geserveerd met een hummus van rode biet, sesamzaadjes en geraspte Parmezaan.

Camarao Aioli

Goed gemarineerde, gewokte gamba's geserveerd met knoflooksaus.

Wij serveren puntzakjes friet met mayonaise in de hoofdronde.



Desserts

Wij verrassen het hele gezelschap met een Petit Grand Dessert!

Bestaande uit twee zoete verwennerijen en een bolletje ijs.

Of iedereen maak een keuze uit een van onderstaande desserts.

Dame Blanche

Drie bollen vanille-ijs geserveerd met slagroom en warme chocoladesaus.

Van De Garde

Een onweerstaanbare chocolademousse. Rechtstreeks geserveerd van de garde.

Lente In Een Glas

Bosvruchtentiramisu bereid met lange vingers gedompeld in bosvruchten.

Cheesecake Brûlée

Huisgemaakte cheesecake met een knapperig, gekarameliseerde brûlée-laag. Geserveerd met pistache ijs.

