

# menu



Voor de echte genietters hebben we ons Chef's Menu: 4 of 5 gangen, zorgvuldig bereid door onze keukenbrigade onder het toezicht van Chefkok Jeroen Lof.

## CHEF'S MENU

### VOORGERECHT

*Pastrami van procureur, peercompote, mousse en creme van gerookte pompoen*



### TUSSENGERECHT

*Bisque van Canadese kreeft, witlofmaki, gamba, witlofschuim*



### HOOFDGERECHT

*Dry-rub short ribs van het rund, boerenkoolstampot, sjalotsaus*



### KAAS

*kaasplankje met 4 kazen, kletzenbrood en zeem*



### DESSERT

*Haver appeltaartje, pistache-hazelnoot parfait*



Enkel per tafel te bestellen; gerechten kunnen niet gecombineerd worden met de 'a la carte' kaart

*4 gangen: voor-, tussen-, hoofdgerecht, dessert - 49,50*

*5 gangen: voor-, tussen-, hoofdgerecht, kaas, dessert - 55,00*

Individueel afrekenen is helaas niet mogelijk.

1 Tafel = 1 rekening