



PRIVATE FINE DINING

VEGAN MENU

4 GANGEN 52,50

5 GANGEN 62,50

6 GANGEN 72,50

TARTAAR VAN WATERMELOEN & TOMAAT
MET JUS VAN SNIJBONEN, GARNITUUR

GREEN ME UP CAKE MET EEN CREME VAN GROENE CURRY

VELOUTE VAN GEROOKTE AARDPEER MET OPEN RAVIOLI
VAN KNOLSELDERIJ & PIJNBOOMPITTEN

RISOTTO MET PADDENSTOELEN

GEMARINEERDE ROMEINSE SLA MET KERRIEVINAIGRETTE,
GROENE ASPERGE & GROENE LINZENCREME VAN ZOETE
AARDAPPEL



TARTE TATIN MET APPELSCHUIM-VANILLESAAUS, MOUSSE VAN
PURE CHOCOLADE & CRUMBLE VAN HAZELNOTEN

Het menu is inclusief brood, boter en amuses en exclusief dranken.



PRIVATE FINE DINING

VIS & VLEES MENU

4 GANGEN 57,50

5 GANGEN 67,50

6 GANGEN 77,50

GEKONFIJTE & GESCHROEIDE KABELJAUW MET EEN CREME
VAN GROENE CURRY & EEN JUS VAN SNIJBONEN

MARBRE VAN RUNDERPASTRAMI, LARDO DI
COLONNATA, SERRANO HAM & GARNITUUR

BISQUE VAN KREEFT MET OPEN RAVIOLI
VAN KNOLSELDERIJ & PIJNBOOMPITTEN

RISOTTO MET PADDENSTOELEN

KALFSWANG & KROKANTE ZWEZERIK, CREME VAN ZOETE
AARDAPPEL, GEMARINEERDE ROMEINSE SLA



TARTE TATIN MET APPELSCHUIM-VANILLESaus, MOUSSE VAN
PURE CHOCOLADE & CRUMBLE VAN HAZELNOTEN

Het menu is inclusief brood, boter en amuses en exclusief dranken.