

Avondje sems februari

Zachtgegaarde runderlende, gekonfijte King Boleet, gegrilde asperge en

Ras al Hanout

//

Soepje van geitenkaas met shii take, prei en schuim van saffraan

//

Gebakken skreifilet, pastinaak, bitterbal van kreeft en saus van kreeft

//

Parelhoen gemarineerd in thijm en rozemarijn, gebakken eendenlever en

rode wijnsaus

//

Taartje van appel, rumrozijntjes, zanddeeg en kaneelroomijs

Menu €42,50 p.p Wijnarrangement €17,50,- p.p