

Voorgerechten;

Eigen gemaakte huzarensalade,
Met bij behorende garnituren.

Eigen gemaakte kipsalade salade,
Met bij behorende garnituren.

Meloen ham combinatie,
Met Ardenne ham en meloen.

Garnalencocktail,
Met cocktailsaus en komkommersalade.

Zalm tartaar,
Met komkommer en Hollandse garnalen.

Gedroogde Spaanse ham en worst,
Met aardappel brood en aioli.

Runde Carpaccio,
Met basilicum pesto, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, mesclun en
Parmezaanse kaas.

Runder tartaar,
Met kapertjes, truffelmayonaise, parmaham chip en komkommer zoet/zuur.

Gerookte eendenborst,
Met chili mango chutney, balsamico glaze en hazelnoot.

Risotto kroket,
Met bosbessen compote.

Tomaten bouillon,
Met canapé met daarop forelmousse.

Pompensoep,
Met Met ras el hounout crème en knoflook crouton.

Soto ayam,
Indonesische kippensoep met taugé en ei.

Hoofdgerechten;

Griet (witvis),
Met stampot van aardappel en doperwten en beurre blanc.

Krokant gebakken zeebaars,
Met venkel risotto, zeekraal en beurre blanc saus.

Mini saté,
Met nasi goreng, traditionele pindasaus en kroepoek.

Krokante Varkens rug,
Met amandel korst en pastinaak creme

Diamant haas spies,
Met gepofte groenten een aardappel wafel.

Duitse biefstuk,
Met champignons/ui en aardappel taart.

Stampotje,
Stampotje van andijvie en een stukje gestoofde sucade.

Gevulde kipfilet,
Met een vulling van kerrie en prei, met tomaten saus en dikke friet.

Gnocchi,
Met truffel roomsaus en kippen dijen.

Dessert;

Limocello cheesecake,
Frambozen ijs.

Chocolade mouse van donkere chocolade,
Hazelnoten krokant | citrus.

Vanille creme brulee,
Champagne sorbet ijs.

Chocotaart,
Vanille ijs | mango chutney.

Gestoofde peertjes,
Karamelijs | kaneel krokantje.

Perentaartje,
Peren uit eigen boomgaard | bolletje Yoghurt ijs.

Panna cotta,
crumble | seizoens fruit.

Mango bavarois,
Kokos ijs | karamel kletskep.

Rode vruchten trifle,
Hangop | witte chocolade

Friandises,
Met verschillende lekkernijen voor bij de koffie of thee.