

# CHEF'S CHOICE MENU

Galantine van **boerderijkip** met paprika,  
zoete aardappelaoli, kruidenolie  
en een krokantje van parmezaan

(14.00)

OF

Bonbon van **rivierkreeft** met segmenten  
van grapefruit, vadouvanmayonaise  
en een truffelaardappelchip

(14.00)

---

Gebakken **fazant** op zuurkool  
met rieslingbeurre blanc

(17.00)

---

Gepocheerde **kabeljauw** met topinamboerpuree,  
saffraanaardappel en gebrande mosterdbeurre blanc

(26.00)

OF

Gebakken **hertenbiefstuk** met geroerbakte spruitjes,  
spek, pommes fondant en jeneverbesjus

(24.00)

---

Assortiment van 4 verschillende **kazen**  
met kletzenbrood en tomatencompote

(14.50)

OF

**Kokosmousse** met gemarineerde ananas,  
crumble van spekkoek en chocolade-ijs

(14.00)

# ONZE MENU'S

ONS CULINAIRE TEAM HEEFT EEN HEERLIJK  
MENU VOOR U SAMENGESTELD

(11.30 UUR - 22.00 UUR)

## MENU OTIUM

4 GANGEN

44.50

---

## MENU TASTE

3 GANGEN

36.50

---

## MENU FLAVOR

2 GANGEN

29.50

## WIJNARRANGEMENTEN

Bijpassende wijnen voor de ultieme  
'wine and dine' combinatie

- 4 glazen 32.00
- 3 glazen 24.00
- 2 glazen 16.00

VOOR MEER KEUZE VRAAG NAAR ONS  
UITGEBREIDE WIJN/CHAMPAGNE MENU

## BIERARRANGEMENTEN

Bijpassende bieren voor de ultieme  
'beer and dine' combinatie

- 4 flesjes 26.00
- 3 flesjes 19.50
- 2 flesjes 13.00