

# CHEF'S CHOICE MENU

Sashimi van **zeebaars**, gemarineerde daikon,  
geroosterde watermeloen, parmaham  
en wasabi schuim

(14.00)

OF

**Hammousse** van Baambrugs varken,  
rauwe champignons, Villa Manodori cherry siroop,  
kletskep van Parmezaanse kaas en asperge gel

(14.00)

---

**Kalfszwezerik** gelakt in cabernet sauvignon azijn,  
geroosterde coquille, gekaramelliseerde bospeentjes  
en peterselie sponge cake

(15.00)

---

Gebraiseerd procureur en haasfilet van het **lam**,  
tomaat-polenta kroket en artisjok puree,

(26.00)

OF

**Roodbaars** filet, kerrie aardappel, bloemkool  
en mosselen "en papillotte"

(24.00)

---

Assortiment van **4 kazen**,  
tomatenjam en kletzenbrood

(14.00)

OF

**Mousse** van yoghurt, amandel oublie, frambozen,  
lemon sorbet en mojito gel

(13.00)

# ONZE MENU'S

ONS CULINAIRE TEAM HEEFT  
EEN HEERLIJK MENU  
VOOR U SAMENGESTELD

(11.30 UUR - 22.00 UUR)

## MENU OTIUM

4 GANGEN

42.50

---

## 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