

Paasweekend 3 t/m 5 april 2021

Menu lunch en diner



Amuse bouche

Huisgerookte zalm met Hollandse witte asperges, kwartel ei
en saffraan mayonaise

Velouté van Hollandse witte asperges met kokos,
coquilles en Hollandse garnalen

Gebraden lamsracks met krieltjes, légumes de printemps
en eigen jus met Ras el Hanout

Panna Cotta van advocaat met crème van vanille
en verse aardbeien



Menuprijs per couvert

4 gangen € 49,50

De chef bereidt de gerechten voor, thuis hoeft u alleen de finishing touch te
doen.... zoals verwarmen en op bord dresser. Alles wordt koud geleverd !

➤ Afhalen tussen 12.00 en 14.00 uur & 16.00 en 19.00 uur.

➤ Bezorgen ook mogelijk !

Ivm de voorbereidingen horen we graag op tijd uw bestelling!