

Menu oktober

Amuse

Mosselsoepje met lavasolie en sherryschuim

1. Think Pink

*Gedroogde tomaat, rabarber, ricotta,
gerookte tomatenmousse, zeewier
Dried tomato, rhubarb, ricotta, smoked
tomato mousse, seaweed*

2. Pomme de Terroir

*Opperdoezers van Hero Stam met Hollandse
zuring saus, eetbare klei
Potato from Opperdoes, sauce sorrel
Hollandaise, edible clay*

3. Glas en Noot

*Zoete aardappel glasnoedel, komkommer,
pittige cashewcrème, zacht gegaarde inktvis
Sweet potato glass noodle, cucumber, spicy
cashew cream, slow cooked squid*

4. Konro Roast

*Konro gegrilde shortrib, aubergine en
pompoen, sambai gel
Konro grilled shortrib, eggplant and
pumpkin, sambai gel*

5. Hartig

*Kazen en bijbehoren
Cheeses and condiments*

6. Zoet – Melone é Jamone

*Panna cotta San Daniele, cheesecake,
cantaloup Charantais cocktail
Panna cotta San Daniele, cheesecake,
cantaloup Charantais cocktail*

Menu all in*

4 gangen 129,00 (gang 1 t/m 4)

5 gangen 139,00 (gang 1 t/m 5)

6 gangen 155,00

**inclusief aperitief, wijnarrangement en
koffie- waterservice (incl. water, wine and
coffee)*

Menu los

4 gangen 69,50 (gang 1 t/m 4)

5 gangen 79,50 (gang 1 t/m 5)

6 gangen 89,50

Kaas ipv dessert 5,50 supplement

Klein wijnarrangement/ small wine pairing

Halve glazen 4 gangen minus 7,50 euro

Halve glazen 5 gangen minus 10 euro

Halve glazen 6 gangen minus 12,50 euro

Welkom

