



12de Verjaardagsmenu

Van vrijdag 22 maart tot en met 21 april

*Verjaardagscocktail of
aperitief van het huis
met koude en warme smaakmakertjes*

&

*Tataki van tonijn en loempia van krab
met maisgel en avocado*

&

*Kabeljauwhaasje aan het vel gebakken met
verse asperges en rivierkreeftjes
in een bouillon met citroengras
en roze peper*

&

*Kalfsfilet, gegaard op lage temperatuur,
met crème van knolselder,
oesterzwammen en chitake*

&

*Frambozenparfait met ananas,
sushi van flensjes en mango
vergezeld van een bolletje vers gedraaid ijs*

&

Koffie of thee met zoete hapjes

79,00€ incl.

*aangepaste wijnen en water
tijdens de maaltijd*