



Paasmenu 2019

Zalm, garnaal en asperge

Frise tartaar van zalm, salade met bulgur, handgepelde grijze garnalen, granny smith appel en lauwwarme asperges

Aspergesoep

Romige aspergesoep met Brabantse schouderham

Rode mul

Op de huid gebakken rode mul met rode rijst uit Camargue, gerookte paling, mozzarella en emulsie van Spaanse olijfolie en tomaat

Zuiglam

Degustatie van Hollands zuiglam, crème van aubergine, asperge, lentegroenten en eigen jus met citroentijm

Pain perdu

Verloren brood, ijs van boerenkwark en bosvruchten

4 gangen € 49,50 per persoon (zonder rode mul)

5 gangen € 59,50 per persoon

