

SUMMER TASTING MENU 2021

APPETIZER TRIO

Tartlette of savory quinoa and flaxseed minced lamb with apricot, kalamata olive and pistachio | ras el hanout sour cream

Cazuela; smoked fish stock with coconut, ginger and lemon grass | cilantro oil edamame | cassava cracker

Goat cheese bon bon | pecan nuts | tartare of red beet, dried figs and balsamic vinegar chardonnay-honey caviar

VOORGERECHT TRIO

Hartig pittebakje van quinoa en lijnzaad | lamsgehakt met abrikoos, kalamata-olijf en pistache | zure room met ras el hanout

Cazuela; gerookte visbouillon met kokos, gember en citroengras | korianderolie edamame | cassave cracker

Geitenkaas bon bon | pecannoten | tartaar van rode biet, gedroogde vijgen en balsamicoazijn chardonnay-honing kaviaar

Weinzierl Grüner Veltliner 2019 – 16.50

MAIN COURSE

Flame grilled flat iron steak | seasoned with black mustard seed, coriander and caraway creole spiced crisp fried soft shell crab grilled corn, peppers and red onion horse radish sauce | creamy Asiago cheese polenta with yellow mustard seed

alternative: grilled snapper

HOOFGERECHT

Gegrilde flat iron steak | gekruid met zwart mosterdzaad, koriander en karwij Creools gekruide, knapperig gebakken soft shell krab | gegrilde mais, paprika en rode ui mierikswortelsaus | romige Asiago kaas polenta met geel mosterdzaad

alternatief: gegrilde snapper

Salentein portillo Malbec 2019 – 14.25

MONTES Chardonnay 2018 – 12.75

DESSERT

Coconut crepes stuffed with praline rum marinated banana brûlée | espresso & bitter chocolate mousse with cardamom dark toffee sauce

NAGERECHT

Kokoscrêpes gevuld met praliné rum gemarineerde banaanbrûlée | espresso & bittere chocolademousse met kardemom donkere toffeesaus

Kopke Fine Ruby Port – 13.50

Three course menu – Ang. 79.50 p.p. (incl 9% sales tax)

Wine arrangement – Ang. 41.- p.p.

Dishes can also be ordered separately or in combination with the à la carte menu
Appetizers Ang. 22.00 | Entree Ang. 49.00 | Dessert Ang. 18.00

*Gerechten kunnen ook los besteld worden of in combinatie met het à la carte menu
Voorgerechten Ang. 22,00 | Hoofdgerecht Ang. 49,00 | Dessert Ang. 18,00*