

CHEF'S MENU

APPETIZER DUO

Pulled salmon with smoked salt | fennel salad
dill crème fraîche | caper berries | salmon caviar
pickled cucumber

Balsamic roasted red beets
caramelized matured soft goat cheese
blood orange & ginger vinaigrette
dried figs | roasted sunflower seeds
corn lettuce

VOORGERECHT DUO

'Pulled' zalm met gerookt zout | venkel salade
dille crème fraîche | kapper-appel | zalm kaviaar
ingelegde komkommer

Gepofte rode bieten met balsamico
gekarameliseerde gerijpte zachte geitenkaas
vinaigrette van bloedsinaasappel & gember
gedroogde vijgen | geroosterde zonnebloempitten
veldsla

Montes Chardonnay 2018 – 12.75

MAIN COURSE

Grilled flat iron steak | prosciutto & manchego
ancho chilli, grilled green pepper and cilantro salsa
caramelized onions & chestnut mushrooms
creamy parmesan polenta

HOOFDGERECHT

Gegrilde flat iron steak | prosciutto & manchego
ancho chili, gegrilde groene paprika en
koriandersalsa | gekarameliseerde uien &
kastanjechampignons | romige parmezaanpolenta

Salentein portillo Malbec 2019 – 14.25

Alternative: grilled mahi-mahi filet

Alternatief: gegrilde mahi-mahi fillet

Montes Chardonnay 2018 – 12.75

DESSERT

Red berries 'bombe' | orange-rosemary crumble
mango mint salad | white chocolate mousse
with raisins | raspberry cinnamon coulis

NAGERECHT

'Bombe' van rode bessen | sinaasappel-rozemarijn
crumble | mango muntsalade | witte chocolade-
mousse met veenbessen | frambozen-kaneelcoulis

Calvet Sauternes Reserve du Ciron Sauvignon Blanc, Semillon – 15.50

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