



## **Degustatiemenu – verfijnd & seizoensgebonden**

Koude en warme gerechten

GEWOON OPWARMEN - OPDIENEN & GENIETEN

**Menu -70 euro per persoon (volledige maaltijd)**

### **Selectie van koude degustatiehapjes**

Tonijn mi-cuit -subtiel gekruid met Oosterse toetsen

Bundeltje van fijn gerookte zalm gecombineerd met frisse zalmtartaar

Carpaccio van Sint-jacobsnoot – hummus – chorizo

Dun gesneden carpaccio met garnituren

Vitello tonnato

Gekarameliseerde tomaat – mozzarella – aarbei – basilicumsiroop

Witte asperge – hollandaisesaus – gerookte zalm – mimosa

### **Selectie van warme kleine gerechten**

Zacht gegaarde scampi in een aromatische rode curry met Aziatische kruiden

Dagverse Noordzeevis, geserveerd met een witte wijnsaus

Het beste van het varken – champignonsaus – zomerse groentjes – gratin

Rund terriyake – noedels – lenteui

### **Sharing food**

Dipsaus

Grissini

Salami

Kaas

