

OM TE DELEN

Tia Maraa diepe Iers-Franse oesters, 6 of 9 stuks	26.00 / 37.00
Paleta ham, 100% Iberico Bellota, +24m (100gr)	30.00
Imperial Heritage Caviar – Oscietra 10g of 30g, blini, zure room	35.00 / 85.00

SUPPLEMENTEN

Imperial Heritage Caviar – Oscietra 10g of 30g	30.00 / 80.00
Winter truffel uit Umbrië	15.00

KEUZEMENU

Voorgerechten

Knolselder in zoutkorst gebakken, beukenzwammen, hazelnoot, graanmosterd, kruidensla ✓

Sashimi van hamachi, rammenas, Chioggia biet, karnemelk

Zuiderse rundstartaar, courgette, crème van oester, basilicummayonaise

Vitello Tonnato

Tussengerechten

Couscous, mediterrane groenten, gemarineerde tofu, pesto ✓

Gebakken coquilles, bloedworst, aardpeer, peterseliewortel, hazelnoot

Terrine van ganzenlever, kweepeer, vijg, brioche

Hoofdgerechten

Open ravioli, seizoen groenten, groenten jus, geitenkaas, rucola ✓

Skrei, structuren en jus van winterprei, aardappelpuree

Parelhoen, winterpenen, aardappelgratin, groenten jus

Filet pur Simmenthaler (Dierendonck), saus naar keuze, sla, frieten

Porterhouse “Oedslag” (Dierendonck), +/- 450,- g, saus naar keuze, sla, frieten (Suppl. €20,-)

sauzen: Béarnaise - Bordelaise - Peperroom - Choron - Champignonroom - Vleesjus – Kruidenboter

Desserts

Dame Blanche, à la minute afgedraaid en voor u aan tafel geserveerd

Verloren brood, kaneel, vanille roomijs

Chocolade moelleux, braambessen, vanille roomijs

Kaasbord “Van Tricht”

3-gangen keuzemenu: € 70,- per persoon excl. dranken

4-gangen keuzemenu: € 90,- per persoon excl. dranken