

O N Z E M A A N D M E N U

per tafel te nemen

voorgerechten

gegrilde makreel | gebrande ui | postelein | crunch van ui

duo van huisbereide garnaal- en kaaskroket | toast

rundspastrami 'Dierendonck' | frisée | gepekeld groenten (+ € 3)

tussengerecht (4 gangen)

Thaise kokossoep | groene curry | schelpen | citroengras

hoofdgerechten

skrei | aardpeer | winterprei | grijze garnalen

Holstein endvogel (18u/76°C) | suikermaïs | kropsla | gesmolten sjalot

Salers entrecôte | salade | frietjes | béarnaise (+ € 6)

nagerechten

gemarineerde ananas | kokossorbet | witte chocolade crunch | hangop

huisgedraaid vanille ijs | warme chocolade | slagroom

kaasselectie door Domus Casei (+€ 5)

prijs per persoon zonder dranken; excl supplementen

3-gangen € 39 | 4-gangen € 47

all-in arrangement

met aperitief glaasje prosecco, waters, koffie & aangepaste wijnen

3-gangen € 60 | 4-gangen € 70

(aperitief gin-tonic +€ 5)

bob arrangement

aperitief gin-tonic alcoholvrij, 2 glazen aangepaste wijnen, waters, koffie € 17