

GROEPSMENU OM TE DELEN

DESEMBROOD

Met Guernsey boter

BLOEMKOOLBITES

Met ketchup van kappertjes en popcornkruim

VOORGERECHTEN

STEAKTARTAAR

Vitello-stijl met tonijnmayonaise, postelein, zuurdesemkruim en pane carasau

KINGFISH CRUDO

Met Bloody Mary-dressing, radijs, komkommer en Timut peper

DRIEKEURIGE TOMATEN EN GELE BIET SALADE

Met ingelegde gember, lavas en gepofte boekweit

HOOFDGERECHTEN

PARELHOEN

Met gebakken cantharellen, BBQ-maïs, choy sum, sriracha-botersaus en korianderolie

KIMCHI-RISOTTO

Met BBQ-sepia, gefermenteerde Chinese kool, krokante zwarte boerenkool en kimchibotersaus

GEBAKKEN HARDER

Met tuinkruidenvelouté, kookkels, Opperdoezer Ronde en lamsoor

FRIETJES

Met Belgische mayonaise

DESSERT

SOESJES

Met bosbescoulis en slagroom

CHEESECAKE

Geroosterde witte chocolade en passievrucht gel

2 GANGEN

geen dessert

37,5 PER PERSOON

3 GANGEN

42,5 PER PERSOON

menu onder voorbehoud van wijzigingen

GROUP MENU TO SHARE

SOURDOUGH BREAD

With Guernsey butter

CAULIFLOWER BITES

With caper ketchup and popcorn crumble

STARTERS

STEAK TARTARE

Vitello-style with anchovy and tuna mayonnaise, purslane, sourdough crumble and pane carasau

KINGFISH CRUDO

With Bloody Mary dressing, radish, cucumber and Timut pepper

THREE-COLOUR TOMATOES AND YELLOW BEETROOT

With pickled ginger, lovage and puffed buckwheat

MAINS

GUINEA FOWL

With pan-fried girolles, BBQ sweetcorn, choy sum, sriracha butter sauce and coriander oil

KIMCHI-RISOTTO

With BBQ sepia, fermented Chinese cabbage, crispy black kale and kimchi butter sauce

PAN-FRIED GREY MULLET

With garden herb velouté, cockles, Opperdoezer Ronde potatoes and sea lavender

FRIES

With Belgian mayonnaise

DESSERT

CHOUX PASTRY

With blueberry coulis and whipped cream

CHEESECAKE

Roasted white chocolate and passionfruit

2 COURSES

no dessert

37,5 PER PERSON

3 COURSES

42,5 PER PERSON

menu subject to change