

Menuvoorstel 1

3 gangen € 31,50 per persoon

4 gangen € 36,50 per persoon

Voorgerechten

Vegetarisch, vis- en vleesgerecht van de chef

Tussengerechten

Kreeftensoep – coquille- Hollandse garnaal

Tom kha kai – kip – kokos – koriander

Hoofdgerechten

Vegetarisch, vis- en vleesgerecht van de chef

Dessert

Dessert van de chef

Het menu wordt samengesteld door de chef met gerechten van ons wisselende menu dat wij buiten de kaart om aanbieden. Het menu is daarom pas bekend op de avond zelf.

Bij het voor- en hoofdgerecht heeft u de keuze uit; vis en vlees

Menuvoorstel 2
3 gangen € 35,50 per persoon
4 gangen € 41,50 per persoon

Voorgerechten

Hollandse – garnalen – cocktailsaus – toast

Carpaccio – truffelmayonaise – kappertjes – Parmezaanse kaas

Tussengerechten

Kreeftensoep – coquille- Hollandse garnaal

Tom kha kai – kip – kokos – koriander

Hoofdgerechten

Zalm – gepofte aubergine – bospeen – risotto – antiboise

Wildzwijn medaillons – kastanjechampignons – spruiten – aardappel-/spektaart – stoofpeer- cranberryjus

Desserts

Petit grand dessert, een samenstelling van diverse nagerechten

Menuvoorstel 3

3 gangen € 37,50 per persoon

4 gangen € 47,50 per persoon

Voorgerechten

Tonijn – sesam – gember – Vietnamese loempia

Gandaham – savoramosterd – quinoa – rozijn – granaatappel

Tussengerechten

Eendenborst – za'atar – biet – zoetzuur - hazelnoot

Coquille – pastinaak – aubergine – antiboise

Hoofdgerechten

Zeebaars – bulgur – dragon– romanesco – kreeftensaus

*Hertcombi – wang gekonfijt – biefstuk – spruiten – zuurkoolstrudel – aardappel-
/spektaart - chocoladesaus*

Desserts

Mango-cheesecake – chocoladesorbet – mango

Kaasplank, een selectie van exclusieve kazen van “De Kaasspecialist” in Baarn

Menuvoorstel 4
3 gangen € 42,50 per persoon
4 gangen € 52,50 per persoon

Voorgerechten

Krab & Coquille – salade & ceviche – granny smith – crème fraîche – ingelegde sjalot

Steak tartare – croutons - truffelmayonaise

Tussengerechten

Eendenborst – za'atar – biet – zoetzuur - hazelnoot

Coquille – pastinaak – aubergine – antiboise

Hoofdgerechten

Zeebaars – bulgur – dragon– romanesco – kreeftensaus

Tournedos - MRIJ – 160 gram – pastinaak – risotto – honing-tijmjus

Desserts

Karamelmousse – zeezout – chocolade – gepofte quinoa – bramensorbet

Kaasplank, een selectie van exclusieve kazen van “De Kaasspecialist” in Baarn

Aanvullingen

Wenst u het menu uit te breiden, dan kan dat. Hier hebben wij de volgende opties voor:

Ontvangst met glas mousserende wijn

<i>Cava</i>	€ 4,50
<i>Crémant d'Alsace rosé brut</i>	€ 6,00
<i>Champagne</i>	€ 9,25

Luxe Amuse

<i>In plaats van brood vooraf</i>	€ 2,50
<i>Naast het brood</i>	€ 3,50

Extra gang

<i>5^e gang</i>	€ 6,50
<i>Spoorn</i>	€ 3,50

Wijnarrangement

<i>Wijnarrangement 3-gangen</i>	€ 16,50
<i>Wijnarrangement 4-gangen</i>	€ 22,50
<i>Wijnarrangement 5-gangen</i>	€ 27,50

Water

<i>Waterarrangement, onbeperkt gebruik van mineraalwater</i>	€ 4,25
--	--------

Alle genoemde prijzen zijn per stuk of per persoon.