

Menu september/oktober 2021



Scheermesjes met gebakken chorizo, knoflook, peterselie en kalamatha olijven salsa.

Gebakken zeebaars met in olijfolie gemarineerde rauwe venkel en aardappelsalade

Kwartelfilets met pastinaakcreme, kastanjechampignons, tijm en gefrituurde pastinaak

Bospaddestoelen risotto met ossenhaas, gegrilde prei met salieolie en paddenstoelensaus

Warm chocolade taartje met Baileys mascarpone crème