

Diner

U kunt genieten van een 3-gangen menu
voor € 37,50 per persoon, exclusief dranken

Voorgerechten

Oosterse beefrolletjes met bundelzwam en soja dressing

Tartaar van zalm met zoetzure komkommer en wasabi mayonaise

Gegrilde kip met couscous en ras el hanout mayonaise

Huisgemaakte Zaanse mosterdsoep met spekjes
en een krokante kaasstengel

Hoofdgerechten

Slow-cooked kalfsvlees met knolselderij, roseval aardappel
en salie jus

Schelvis met limoenrisotto, Cherry tomaatjes en Vadouvan saus

Eendenborst met andijvie, bospeen, kastanjepuree
en gevogelte jus

Gnocci met paddenstoelen, spinazie en comté

Nagerechten

Mango sorbet met rood fruit en meringue

Tiramisu met koffie crème en frambozengelei

Banoffee

Heeft u een voedselallergie, meld het ons dan. Wij adviseren u graag.
De gerechten worden zonder frietjes geserveerd

Dinner

You can enjoy a 3-course dinner
for € 37,50 per person, drinks not included

Starters

Asian style beef roll with nameko mushrooms and soy dressing

Tartar of salmon with sweet and sour cucumber
and wasabi mayonaise

Grilled chicken breast with couscous salad
and ras el hanout mayonaise

Home made Mustard soup with bacon and a crispy cheese twist

Main Courses

Slow-cooked veal with celeryroot, red potatoes and sage jus

Haddock with lime risotto, cherry tomatoes
and vadouvan herb beurre blanc

Duck breast with escarole, baby carrots, chestnut puree
and roasted fowl jus

Gnocchi with mushrooms, spinach and comté cheese

Desserts

Mango sorbet with red fruit and meringue

Tiramisu with coffee crème en raspberry jelly

Banoffee

Do you have an allergy related to food, tell us and we will be happy to advise you.
The dishes are served without fries