**Menu:**

**Voorgerecht:**

Albacore tonijn - geroosterd & gestoofd - ponzu

of

Marbré - MRIJ rund - eendenlever

**Hoofdgerecht:**

Zalm - asperges - witte wijnsaus

of

Asperges Flamande - ham - ei - botersaus

of

Stoof van Veluws ree - zoetzuur van pompoen

of

Konijnenbout - appelstroop - salie (supplement €3,50)

**Dessert:**

Aardbei - meringue - ricotta - amandel

3 gangen menu (voor-hoofd-dessert) € 29,50 pp.

**Extra te bestellen:**

Krokante papadums - auberginedip € 4,50 (portie 2 pers)

Krachtige gevogeltebouillon - asperge - groene kruiden € 7,50 pp.

Kaasselectie (4 kazen) - chef’s lemoncurd - appel-kaneelbrood € 8,50 pp.

Karamel-roomijs - anijscrumble € 9,50 (halve liter)

Ijs van boerenyoghurt - rood fruit € 9,50 (halve liter)