

Jubileum menu Bastille

5-jarig bestaan

Gebrande tonijn met tamarinde mayo, gel van umami, gemarineerde mini komkommer, granny Smith, crumble van tortilla sesam en ijs van gemberbier
-Tuna with tamarind mayonaise, cumcumber, ice cream of gingerbeer-

Kokossoep met zacht gegaarde kip, glasnoodles en bospaddenstoelen
-Creamy coconut soup with soft chicken en mushrooms-

Zacht gegaarde kalfswang met krokant gebakken kalfszwezerik, diverse mini bospeen, polenta, zwarte knoflook crème, krokante ui en een jus van morilles
-Braised veal, crispy sweetbread with pommes paolo made with a jus of morilles-

Koffie custard, crème van mascarpone en kaneel, gel van amaretto, crumble van cafe noir, sponse cake van vanille en een schuim van pure chocolade
-Coffee custard, crème made of mascarpone and cinnamon, amaretto, vanille and a foam of dark chocolate-

Menu prijs 44.50 p.p.

Inclusief 4-gangen wijnarrangement nu voor de jubileum prijs 50.00 p.p. IPV 70.00 p.p.

1 april tot en met 5 mei



- * De actie is geldig wanneer u het menu incl. wijnarrangement besteld, zonder wijnarrangement betaalt u de normale menuprijs
- *Aanpassingen in het menu zijn mogelijk tegen een meerprijs.
- *Uiteraard houden we waar mogelijk rekening met uw allergieën.