



Menusuggestie A

driegangen lunch/diner à € 38,50 p.p.

Voorgerecht

Ossenstaartbouillon met groentenparels en kervel

of

Bloemkool-kerriesoep met spekjes en geroosterde amandelen
(vegetarisch mogelijk zonder spekjes)

* * *

Hoofdgerecht

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een antiboise van tomaat, sjalot en olijven,
basilicum en knoflook

of

Veluwe boerderij eendenborstfilet met een oosterse hoisinsaus en lente ui

of

Iberico procureur van de grill met chimichurri

of

Scharrel maishoenderfilet met een milde curry kokossaus

of - vegetarisch

Gnocchi met courgette spirelli, ricotta en tomatensalsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en
aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Menusuggestie B

driegangen lunch/diner à € 43,50 p.p.

Voorgerecht

Rundercarpaccio met olijfolie, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

of

Vitello kalfsvlees van Eco-Fields uit Wekerom met zwarte knoflookmayonaise, rucola en
naanbrood-croustons

of

Pulled salmon op oosterse wijze, met rettich, wakame en soja-mayonaise

of - vegetarisch

Vegetarische salade met gele biet, linzen, roomkaas met steranijs en chips van rode biet

* * *

Hoofdgerecht

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een antiboise van tomaat, sjalot en olijven,
basilicum en knoflook

of

Veluwe boerderij eendenborstfilet met een oosterse hoisinsaus en lente ui

of

Iberico procureur van de grill met chimichurri

of

Scharrel maishoenderfilet met een milde curry kokossaus

of - vegetarisch

Gnocchi met courgette spirelli, ricotta en tomatensalsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en
aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Menusuggestie C | viergangen lunch/diner à € 49,50 p.p.

Voorgerecht

Rundercarpaccio met olijfolie, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
of
Vitello kalfsvlees van Eco-Fields uit Wekerom met zwarte knoflookmayonaise, rucola en
naanbrood-croutons
of
Pulled salmon op oosterse wijze, met rettich, wakame en soja-mayonaise
of - vegetarisch
Vegetarische salade met gele biet, linzen, roomkaas met steranijs en chips van rode biet

* * *

Tussengerecht

Ossenstaartbouillon met groentenparels en kervel
of
Bloemkool-kerriesoep met spekjes en geroosterde amandelen
(vegetarisch mogelijk zonder spekjes)

* * *

Hoofdgerecht

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een antiboise van tomaat, sjalot en olijven,
basilicum en knoflook
of
Veluwe boerderij eendenborstfilet met een oosterse hoisinsaus en lente ui
of
Iberico procureur van de grill met chimichurri
of
Scharrel maishoenderfilet met een milde curry kokossaus
of - vegetarisch
Gnocchi met courgette spirelli, ricotta en tomatensalsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en
aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Menusuggestie D > PROEVERIJ MENU

vijfgangen lunch/diner à € 55,00 p.p.

Voorgerecht

Vitello kalfsvlees van Eco-Fields uit Wekerom met zwarte knoflookmayonaise, rucola en naanbrood-croutons

* * *

Tussengerecht I

Ossenstaartbouillon met groentenparels en kervel

* * *

Tussengerecht II

Kalfswang met witte bonen-crème, kalfsjus en baconchip

* * *

Hoofdgerecht

Veluwse boerderij eendenborstfilet met een oosterse hoisinsaus en lente ui

Bij het hoofdgerecht wordt een bijpassende bordgarnituur en aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Gemarineerde ananas met koude kokos-Malibu sabayon en passievruchtensorbet

of

Kaasplankje met vijf bijzondere kazen,
geserveerd met kletzenbrood en vlierbessencompote



Menusuggestie E

tweegangen lunch/diner met koffie/theeservies ter afsluiting à € 34,50 p.p.

Voorgerecht

Ossenstaartbouillon met groentenparels en kervel

of

Bloemkool-kerriesoep met spekjes en geroosterde amandelen
(vegetarisch mogelijk zonder spekjes)

* * *

Hoofdgerecht

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een antiboise van tomaat, sjalot en olijven,
basilicum en knoflook

of

Veluwse boerderij eendenborstfilet met een oosterse hoisinsaus en lente ui

of

Iberico procureur van de grill met chimichurri

of

Scharrel maishoenderfilet met een milde curry kokossaus

of - vegetarisch

Gnocchi met courgette spirelli, ricotta en tomatensalsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en
aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Ter afsluiting

Koffie/theeservies met friandises



Menusuggestie F

tweegangen lunch/diner met ovenvers brood bij aanvang à € 33,50 p.p.

Bij aanvang

Ovenvers Turks brood met diverse dips

* * *

Hoofdgerecht

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een antiboise van tomaat, sjalot en olijven, basilicum en knoflook

of

Veluwe boerderij eendenborstfilet met een oosterse hoisinsaus en lente ui

of

Iberico procureur van de grill met chimichurri

of

Scharrel maishoenderfilet met een milde curry kokossaus

of - vegetarisch

Gnocchi met courgette spirelli, ricotta en tomatensalsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade

Bij alle vermelde menusuggesties zijn uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg uiteraard mogelijk.