



FEESTELIJK
genieten

3 OF 4 GANGEN KEUZEMENU

Amuse

VOORGERECHTEN

Chefs ossenhaas carpaccio
met truffelcrème, rucola, oude
boerderijkaas, pijnboompitjes en
gemarineerde kastanjechampignons

Lauwarme carpaccio (v)
van drie kleuren Hollandse biet,
geitenkaas, walnoten,
honing mosterd dressing en rucola

Noordzee bisque
van strandkrabbetjes met geroosterde
krab, saffraanroom en een
desem stengel

Open sushi
met gerookte zalm,
rivierkreeftenstaartjes, wakame,
mango en een lichte wasabi crème

*Al onze hoofdgerechten worden
geserveerd met bijpassende groenten,
salade en verse friet*

HOOFDGERECHTEN

**Ossenhaas van de Big Green Egg
"Surf & Turf"**
met gamba's, gegrilde paprika en saus
van scampi

Zalm en gamba's
met winterse groenten en een lichte
sinaasappelsaus bereid in bakpapier

Groentequiche (v)
met gegrilde pompoen, portobello en
saffraansaus

**Hertenbiefstuk van de Big Green
Egg en wilstoof**
met een uitgebreid wildgarnituur en rode
Portsaus

EXTRA 4^E GANG

Achterhoekse kazen
met Balsamicostroop,
vienmarmelade en
Achterhoeks roggebrood

DESSERT

**Optocht van desserts
als proeverijtje**

3 gangen
49,⁵⁰ p.p.

4 gangen
56,- p.p.

(v) = vegetarisch