

Dinner, please

driegangmenü €35

Gegevens

kamer #:

naam:

serveer datum:

Serveertijd

18:00

19:00

19:30

Voorgerechten €12.5

- kimchi pannenkoekjes met buikspek
- taglierini salade met venusschelpen, kokkels en grapefruit
- burrata met geroosterde bietjes en rucola

Hoofdgerechten €22.5

- daslook risotto met een gefrituurd eitje
- lamsschenkel met gepofte knoflook
- gebakken zalm met Nakano en wilde spinazie

Bijgerechten €4.5

- huisgemaakte friet

Nagerechten €7.5

- chocolade taart
- Paris Brest, soes met crème Chantilly en aardbeien
- kaasplateau (+ 5.00 supplement)

dieetwensen/allergenen:

bekijk onze wijnkaart op andere zijde

Wine, please

Witte wijnen

- Sauvignon Blanc, igp, Guillaman, Sud-Quest, Frankrijk 20.5
- Badet 'Saint Seine' Chardonnay – Languedoc-Roussillon, Frankrijk 17.5

Prosecco

- Ruggeri & C., Prosecco Frizzante – Veneto 25



Rosé wijn

- Torpez Bravade rosé Grenache, Cinsault – Cote de Provence, Frankrijk 25

Rode wijnen

- Tabali 'Pedregoso' Carmenère – Cachapoal Valley, Chili 20.5
- Velenosi Montepulciano d'Abruzzo – De Marken, Italië 17.5