

Juni

Voorgerechten

Huis gemaakte visterrine - kabeljauw – zalm - forel - gerookte zalm - spinazie
saffraan-dille crème fraiche

of

Kalfsvlees – tonijnmayonaise – appelkapper – ansjovis crème - citroen -
rucola

Hoofdgerechten

Gegrilde bavette – rode wijn-sjalot saus - groene asperge – bospeen -
peterselie-aardappel puree

of

Roodbaarsfilet - black tiger gamba - Thais limoenblad beurre blanc -
seizoensgroenten – peterselie-aardappel puree

Dessert

Witte chocolade-lavendel mousse - morellen - chocolade brownie -
crème van vanille – kersen sorbetijs

of

Drie soorten kaas - honing - druiven - kletzenbrood