

TASTING MENU

Daarbij serveren we in verschillende rondes diverse verrassende gerechtjes die we midden op tafel zetten en de gasten met elkaar kunnen delen. Uitbreiden met een dessert of een kaasplateau is uiteraard een optie. En allebei kan natuurlijk ook! Er kunnen van tevoren allergieën en eventuele diëten doorgegeven worden zodat we de daar rekening mee kunnen houden.

De gerechten hieronder worden niet allemaal geserveerd, maar er wordt een selectie gemaakt op basis van de eventuele wensen/allergieën/diëten.

Tastingmenu zonder dessert: €32,50 pp

Uitbreiding dessert: €5,50 pp

Uitbreiding kaas: €12,- pp

Borrelronde

Deze ronde is borrelronde die bij wordt geserveerd voor de lekkere trek! Brood met massala aioli en gochujang aioli, chipirones fritos en/of knoflook champignons met kruidenroomkaas en pita met bietenhumus

1^e ronde

Dragon roll (sushi) met krokante gamba en avocado en/of met krokante groene asperge

Quesadillas met kaas en kimchi en crème fraîche

Salade van geroosterde wortel, feta en walnoot en ras el hanout vinaigrette

Dungesneden tataki van rund met béarnaise, spekjes en een aardappelkrokantje

2^e ronde

Truffelrisotto met gebakken paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas

Chinese pannenkoekjes met beef teriyaki

Iberico ribs met chimichurri, krokante polenta, sugarsnaps en gedroogde tomaatjes

Mini pizza met tomatensaus, gebakken paddenstoelen en Taleggio

3^e ronde

Mini cheeseburgertje van rund op brioche of een Thai style kikkererwtburgertje

Frietjes met mosterdmayonaise

Dessert

Proeverij van verschillende dessertjes