

BAR & RESTAURANT

Bij groepen vanaf 8 personen werken wij het liefste met een tasting menu. Dat is voor onze keuken het prettigst werken en voor jullie een ontspannen manier van dineren. Wij serveren gedurende verschillende rondes diverse verrassende gerechten. Dit zetten wij in het midden van de tafel, zodat de gasten dit met elkaar kunnen delen. Het tasting menu kan worden uitgebreid met een zoet dessert en met kaas. Allebei is natuurlijk ook mogelijk! Graag horen we van tevoren of er bepaalde dieetwensen of allergieën zijn, zodat we daar goed rekening mee kunnen houden!

De gerechten hieronder zijn een indicatie, wij serveren per ronde 3 verschillende gerechten - de uiteindelijke selectie wordt gemaakt aan de hand van wensen/diëten/allergieën.

Tastingmenu zonder dessert 32,50 p.p.
Uitbreiding dessert 5,50 p.p.
Uitbreiding kaas 12,00 p.p.

Borrelronde

Brood met chili-citroenboter, tzatziki met crispy pita en/of knoflook champignons met kruidenroomkaas.

1e ronde

Quesadillas met kaas en kimchi en crème fraîche

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

Ceviche van koolvis, leche de tigre met passievrucht, zoet aardappelchipje, paarse radijsjes & chilipeper

Salade van verschillende tomaatjes, romesco, basilicum crème en geroosterde zaden & pitjes

2e ronde

Tandoori kipspiesjes met gebakken massala bloemkool & mangochutney crème

Krokante flatbread pizza met hummus, spicy veggie gehakt, tomaat & kruidensla

Chinese pannenkoekjes met beef teriyaki

Truffelrisotto met gebakken paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas

3e ronde

Mini cheeseburgertje van rund op brioche of visburgertje op Oosterse wijze

Frietjes met mosterdmayonaise

Dessert

Proeverij van verschillende zoetigheden

Kaas

Proeverij van verschillende kazen, ieder met een eigen garnituur

