

Paasmenu

AMUSE VAN DE CHEF

VOORGERECHT

Oosters gekarameliseerde zalm - mosterdsla - gegrilde langoustine

SOEP

Romige aspersesoep - gepocheerd kwarteleitje

HOOFDGERECHT

*Lamsfilet - lamsjus - tijm - asperges - krielaardappeltjes
of
Tongfilets - zeevruchtensaus - gerookte zalm - asperges*

DESSERT

*Duo van witte en bruine chocolademousse -
passievruchtencoulis - merengue*

*€ 78 / persoon
menu per tafel te nemen*

