

3 gangen voorjaarsmenu

De kunst van het genieten zit in de combinatie van heerlijk eten, mooie ambiance en leuk gezelschap.

In ons gangen menu maken wij gebruik van groente uit de moestuin, pure ingrediënten, lekkere smaken en combinaties.
Eten waar je blij van wordt.

3 gangen voorjaarsmenu 48 euro
voor | hoofd | dessert

doordeweeks genieten in april & mei

Te boeken op:
Dinsdag | Woensdag |
Donderdag

Onderstaand menu is een indicatie.
Deze kan wisselen per dag.

Makreel

rabarber | radijs | wasabi | rabarber ponzu

Runderwang

prei | kievitsboon | madeirajus

Bloedsinaasappel

namelaka | vanille | tuille met kruidnagel