

Breng ons op de hoogte van uw allergieën en uw wensen.

MENU V47

35 P.P.

VERRASSINGSTUSSENGERECHT VAN DE CHEF 8.5 P.P.

DORADE

groene asperge / marloeskes / citrus

OF

KWARTEL

ganzenlever / appel / gele biet

ZWARTE KOOLVIS

bloemkool / rammenas / saffraan

OF

KALFSLENDE

diable jus / zoete aardappel / courgette

YOGHURT

komkommer / mint

OF

ASSORTIMENT VAN DIVERSE KAZEN

SUPPLEMENT 4.5 P.P.

Breng ons op de hoogte van uw allergieën en uw wensen.

MENU V47

4-gangen V47 menu 43.5

5-gangen V47 menu 49.5

Bij ieder menu hebben we een bijpassend wijnarrangement!

Vraag ernaar bij onze bedieningsmedewerkers

VOORGERECHTEN:

ZALM

Anna Dutch Kaviaar / biet / citrus 16.5

HASS AVOCADO

Yuzu / wortel / truffelaardappel 14.5

BUIKSPEK

soja / bleekselderij / bospeen 16.5

CARPACCIO RUND

quinoa / gember / rettich 16.5

LUXURY:

OESTERS

vinaigrette van frambozen of vinaigrette van Yuzu per stuk / ½ dozijn 3.5 / 18

CHARCUTERIE

diverse worst- en hamsoorten – diverse zuren 12.5

Breng ons op de hoogte van uw allergieën en uw wensen.

WARME VOOR- EN TUSSENGERECHTEN:

LANGOUSTINE

open ravioli / spinazie / kreeftenjus

18.5

SUKADE

prei / truffel / eigen jus

16.5

HOOFDGERECHTEN:

ZEEDUIVEL

bloemkool / venkel / paprika

26.5

MAKREEL

parelgort / bosui / kerrie

24.5

SIMMENTALER ENTRECÔTE

ganzenlever / rode wijn / knol

30.5

EEND

pompoen / rode biet / witte port

24.5

SUKADE

paddenstoelen / aardappel / chorizo

24.5

VEGETARISCH HOOFDGERECHT

samengesteld met dagverse producten

20.5

Breng ons op de hoogte van uw allergieën en uw wensen.

NAGERECHTEN:

TARTE TATIN "V47 STYLE"

steranijs / bladerdeeg / appel / honing

10.5

MACADAMIA

dulce leche / kalamansi / karamel

10.5

"47 MINUTES" AFTER EIGHT

structuren Cocagne Noir / munt

10.5

CHEF'S CHOICE

wisselend dessert van onze chef Mark Leenders

10.5

SWEET SHARING VOOR TWEE

impressie van onze desserts

20.5

ASSORTIMENT VAN DIVERSE KAZEN

noten – rozijnenbrood – garnituren

14.5