

De zomer komt eraan! De chef en de studenten hebben een prachtig menu samengesteld met zomerse elementen



Wijnsuggesties

Vraag onze sommelier voor meer uitleg. Tevens kan hij/zij voor u een wijnnarrangement samenstellen naar uw smaak en passend bij de gerechten.

Laat u verrassen en verwennen door onze studenten, in keuken en bediening!

Wijnnarrangement (4 glazen) €18.50

Wijnproeverijtje (4 x proeven) € 8.50

4-gangen menu

€30,50

“Summer is coming”

Tartaar van rund met gepekeld zomergroenten, bbq-mayonaise en gefrituurde mozzarella
(allergenen: 1,3,4,7,9,10)
Zeven euro en vijftig cent

Gebakken goudbrasem op zalf van doperwten, zwarte rijst, gepofte tomaatjes en schuimige Noordzee garnalenjus
(allergenen: 2,4,7,9)
Vijf euro en vijftig cent

Caponata met rosé gebraden lamslendestuk, basilicumolie en nieuwe oogst krielaardappeltjes
(allergenen: 1,7,8,9)
Veertien euro en vijftig cent

Gekarameliseerd flensje gevuld met geitenkaasmousse waarbij in lievevrouwebedstro gemarineerde zomerkoninkjes
(allergenen 1,3,7)
Vijf euro en vijftig cent

Kaasliefhebber opgelet! “deluxe kaasplankje”
supplement vijf euro
Als extra gang tien euro