

PROEFSCHRIFT

€ 8,50 per gerecht

VOORGERECHTEN

SALADE VAN KLEINE SPELT (VEGETARISCH)

rode biet | gepekeld groentes | pecorino |
koude bouillon van waterkers

HEUVELLAND HAM VAN 'KUUSJ' VARKEN

gebakken gamba's | Cantaloupe meloen
vinaigrette | herfstsalade | basilicum |

HOOFDGERECHTEN

GEROOSTERDE ZALM

Cajun rub | groene asperges | zeekraal | parel
cous cous | romige vissaus met limoenblad

AARDPEREN (VEGETARISCH)

gepocheerd hoeve eitje | cantharellen | beurre
blanc met dashi | koffie

PASVELD DIAMANTHAAS

Opperdoezer aardappelzalf | Zwamburg bitter-
bal en oesterzwammen | suikerboontjes | jus

WELKOM!

Onze studenten zullen u proberen te verrassen met de heerlijkste gerechten, bereid met ingrediënten uit de streek en in het seizoen. Stel zelf uw menu samen uit ons proefschrift.

Het eerst geserveerde brood is inclusief.

Graag ontvangen wij uw keuze voor 20:00.

SUPPLEMENT

€ 3,50 per supplement

ZUURDESEMBROOD

boter | Nederlandse koolzaadolie |

ZOETE AARDAPPELFRIETJES

topping van krokante ui |

DESSERTS

€ 8,50 per gerecht

KAAS ASSORTIMENT

'Stroopstoker' stroop | druiven

PANNACOTTA VAN KARNEMELK

mango granité | gemarineerde aardbeien |
mango witte chocolade rotsjes | "knubbelkes"