

Lunch groepsmenu 1

€19,50 per persoon

Soep

Tom kha kai

Oosterse kokossoep met kippendij, bosui en taugé
(kan vegetarisch)

Tom kha kai

Thai coconut soup, chicken thigh, spring onions and bean sprouts
(vegetarian possible)

Belegde Broodjes

Runderpastrami van Chateaubriand

Parmezaanse kaas, pecannoten, rucola en Savora-mayonaise

Chateaubriand beef pastrami

Parmesan cheese, pecan nuts, arugula and Savora mayonnaise

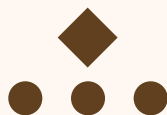
En

brie

komkommer, rode uien compote en honing

Brie

Cucumber, red onion compote and honey



Lunch groepsmenu 2

€32,50 per persoon

1e gang.

Knolselderijsoep (vegetarisch)

Schuim van feta en geroosterde hazelnoten

Celeriac soup (vegetarian)

Foam of feta and roasted hazelnuts

2e gang.

Gerookte zalmzalade

Zongedroogde tomaat, komkommer, gedroogde olijven en basilicumolie

Smoked salmon salad

Sun-dried tomato, cucumber, dried olives and basil oil

En

Runderpastrami van Chateaubriand

Parmezaanse kaas, pecannoten, rucola, zoetzure beukenzwammetjes en Savormayonaise

Chateaubriand beef pastrami

Parmesan cheese, pecan nuts, arugula, sweet and sour mushrooms and Savormayonnaise

En

Flammkuchen (vegetarisch)

Pompoen, knolselderij, Gruyère kaas, zoetzure rode ui en crème fraîche met crispy chili

Flammkuchen (vegetarian)

Pumpkin, celeriac, Gruyère cheese, sweet and sour red onion and crème fraîche with crispy chili

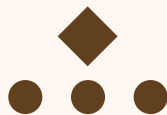
3e gang.

Sinaasappel bavarois (veganistisch)

Crumble van roze peper en bloedsinaasappel sorbet

Orange bavarois (vegan)

Pink pepper crumble and blood orange sorbet



Diner groepsmenu 1

€41.50 per persoon

Voorgerecht

Tom kha kai

Oosterse kokossoep met kippendij, bosui en taugé
(Kan ook vegetarisch)

Tom kha kai

Oriental coconut soup with chicken thigh, spring onion and bean sprouts
(Vegetarian option)

Hoofdgerecht

Runderspies

Chimichurri en seizoensgroenten
Geserveerd met verse friet

Beef skewer

Chimichurri and seasonal vegetables
Served with fresh fries

Zalmfilet

Bearnaisesaus en seizoensgroenten
Geserveerd met verse friet

Salmon fillet

Béarnaise sauce and seasonal vegetables
Served with fresh fries

Groentestoof (vegetarisch)

Rode linzen, kikkererwten, krieltjes en Gruyère kaas

Vegetable stew (vegetarian)

Red lentils, chickpeas, potatoes and Gruyère cheese

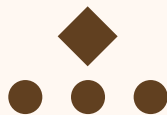
Nagerecht

Sinaasappel bavarois (veganistisch)

Crumble van roze peper en bloedsinaasappel sorbet

Orange bavarois (vegan)

Pink pepper crumble and blood orange sorbet



Diner groepsmenu 2

€43,50 per persoon

1^e.gang.

Knolselderijsoep (vegetarisch)

Schuim van feta en geroosterde hazelnoten

Celeriac soup (vegetarian)

Foam of feta and roasted hazelnuts

2^e.gang.

Arancini's (2 stuks) (vegetarisch)

Bospaddenstoelen, truffel, zoetzure venkel en salie-mayonaise

Arancini (3 pieces, vegetarian)

Forest mushrooms, truffle, pickled fennel and sage mayonnaise

3^e.gang.

Hertenstoof met glühwein

Crème van pastinaak en bladerdeeg

Venison stew with mulled wine

Parsnip cream and puff pastry

Winter Bowl met huisgerookte zalm

Sushirijst, wakame, wasabi-krokant en sriracha-mayonaise

Winter bowl with house-smoked salmon

Sushi rice, wakame, wasabi crisp and sriracha mayonnaise

Knolselderij steak (veganistisch)

Groene kruiden panko, olijven, zongedroogde tomaat en kimchi-schuim

Celeriac steak (vegan)

Green herb panko, olives, sun-dried tomato and kimchi foam

Geserveerd met salade en verse friet

Served with salad and fresh fries

4^e.gang.

Winterse Eton Mess

Geroosterde hazelnoot, stoofpeer, bastogne, meringue en gel van Granny Smith

Winter Eton Mess

Roasted hazelnut, stewed pear, Bastogne biscuit, meringue and Granny Smith gel