

TASTINGMENU

BAR & RESTAURANT

Bij groepen vanaf 8 personen werken wij het liefste met een tasting menu. Dat is voor onze keuken het prettigst werken en voor jullie een ontspannen manier van dineren. Wij serveren gedurende verschillende rondes diverse verrassende gerechten. Dit zetten wij in het midden van de tafel, zodat de gasten dit met elkaar kunnen delen. Het tasting menu kan worden uitgebreid met een zoet dessert en met kaas. Allebei is natuurlijk ook mogelijk! Graag horen we van tevoren of er bepaalde dieetwensen of allergieën zijn, zodat we daar goed rekening mee kunnen houden!

De gerechten hieronder zijn een indicatie, wij serveren per ronde 3 verschillende gerechten - de uiteindelijke selectie wordt gemaakt aan de hand van wensen/diëten/allergieën.

Tastingmenu zonder dessert 32.50 p.p.
Uitbreiding dessert 5.50 p.p.
Uitbreiding kaas 12.00 p.p.

Borrelronde

Brood uit de oven met knoflook en kaas, tempura gamba's met sriracha mayonaise en/of knoflook champignons met kruidenroomkaas

1e ronde

Quesadillas met kaas en kimchi en crème fraîche
Dragon roll (sushi) met krokante gamba en avocado en/of met krokante groene asperge
Sashimi van ingelegde zalm met pastinaak, knolselderij en krokantje van aardappel
Gegrilde pompoen met pittige krokante uien en Turkse auberginesalade

2e ronde

Tandoori kipspiesjes met gebakken massala bloemkool & mangochutney crème
Krokante taco met pulled jackfruit en rode kool salade
Chinese pannenkoekjes met beef teriyaki
Truffelrisotto met gebakken paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas

3e ronde

Mini cheeseburgertje van rund op brioche of vegan hotdog van wortel en ui op een algenbroodje
Frietjes met mosterdmayonaise

Dessert

Proeverij van verschillende zoetigheden

Kaas

Proeverij van verschillende kazen, ieder met een eigen garnituur

