



Arrangement menukaart juni t/m augustus

VOORGERECHTEN

Carpaccio van kalfshaas

met gemarineerde pomodori concassé, Gran Pardano kaas en pijnboompitten

Groene asperges

vegetarisch

met tuin- en doperwten, scharrelei, zomertruffel en Parmezaanse kaas

Kort gebakken makreelfilet

met wilde spinazie, little gem, zeekraal en mascarpone crème

Romige peterselie velouté

vegetarisch

met bieslookcrème

Runderbouillon

met verse kruiden uit eigen tuin

HOOFDGERECHTEN

Kalfshaas medaillons

met wilde spinazie, huisgemaakte frites en bearnaisesaus

Biologische polderhoen

gevuld met geitenkaas en prosciutto van Livar varken met zomergroenten en gevolgeltejus

Zeebaarsfilet in 'citron confit'

met paella en zongedroogde tomaten

Bettine geitenkaas in korstdeeg

vegetarisch

met honing, walnoten en bijpassende groenten

NAGERECHTEN

Aardbeienparfait

op een pistachebodem met aardbeien uit Moerkapelle

Panna cotta

met een vulling van passievrucht

Kaasplateau uit de streek