

CHEFS TABLE MENU

Laat je verrassen door onze chef en geniet van een speciaal samengesteld 9 gerechten shared dining menu.

Chefs table menu 49,95 pp
(exclusief dessert - supplement a 7,95 pp)
vanaf 2 personen

Bijpassend Wijn Arrangement

Breidt uw Chef's Table ervaring uit met een zorgvuldig samengestelde selectie van drie bijpassende wijnen.

19,95,- pp





CHEFS TABLE MENU

BEEF TRUFFEL TACO

Knapperige taco gevuld met malse beef, romige truffelsaus en verse toppings

CRISPY KING CRAB

Frisse limoenmayonaise, romige balsamico-crème, parels van haringkaviaar en knapperige komkommer.

SALMON PEARLS

Vers gerookte zalm tartaar met avocado, creme fraiche, kruidendressing en brioche

ASIAN GRILLED STICKS

Oosters gemarineerde kipspiesjes met frisse lente-ui en krokante uitjes

LEMON KISSED GAMBAS

Gegrilde gambaspiesjes met citroen, knoflook en een pittige touch van rode peper

CATCH OF THE DAY

Frisse smaken uit de zee, met een seizoensgebonden touch

OVEN ROASTED DUO

Geroosterde bimi en roseval aardappel, verrijkt met knoflook en een fijne kruidenolie

SLOW COOKED SUKADE

Langzaam gegaarde sukade met een jus van verse truffel en romige pastinaakcrème

SEARED TENDERLOIN

Gebakken ossenhaas met gegrilde paprika, paddenstoelen en een rijke rode wijnsaus