

Hoofdgerechten

Hazenpeper

Een pasteibakje gevuld met hazenpeper.
Afgearneerd met stoofpeertjes.
(Wijntip: Carmenère)

Biet Wellington

Rode biet verstoppt in bladerdeeg, afgetopt met een geitenkaas crumble en honing van Henk Oplaat uut-Bathmen.
(Wijntip: Cabernet sauvignon)

Diamanthaas

Gegrilde diamanthaas, geserveerd met een saus naar keuze.
(Wijntip: Rioja)

Surf & Turf

Gebakken kalfsoesters met knoflookgamba's, afgetopt met chimichurri.
(Wijntip: Inspiration rosé)

Duo van speenbig

Porchetta rollade en een gegrilde speenbigrack; op smaak gemaakt met honing, tijm en knoflook.
Geserveerd met een saus naar keuze.
(Wijntip: Verdejo)

Zilte Zee

Gebakken zalm en gamba's in een rivierkreeftensaus.
(Wijntip: Esprit Gassier)

Garnituren

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een luxe salade, friet met mayonaise en groente garnituren op het bord.

Sausjes

Champignonsaus
Rode wijnjus
Pepersaus
Kerrie-ananas saus

