

Group menu Dinner

STARTERS



Thai marinated beef with a Thai salad, cashew nut crumble, pepper prawn crackers



Marinated swordfish with beetroot, piccalilli, fennel chips and curry mayonnaise



Tomatoes prepared in various ways, tomato jelly, tomato injection, avocado cream

MAIN DISHES



Flat chicken, mixed salad, apple compote, fries from Frietboutique



Baked salmon, carrot cream, green asparagus, Ratte potato, beurre blanc, herb oil



Beet burger, grilled apple, onioncompote, horseradish cream,
served on a gluten-free bun, mixed salad

DESSERT

Chef's dessert

THE DESSERT WILL BE EXPLAINED AT THE TABLE.

This menu costs € 37,50 per person.

Groepsmenu Diner

VOORGERECHTEN



Thaise beef carpaccio, bosui, komkommer, taugé,
crumble van cashewnoot, paprikakroepoek



Gemarineerde zwaardvis
Met rode biet, grove piccalilly, venkelchips en kerriemayonaise



Tomaten op verschillende manieren bereid, tomatengelei,
tomateninjectie, avocadocrème

HOOFDGERECHTEN



Flat chicken, gemengde salade, appelcompote, friet van Frietboutique



Gegrilde zalm uit de Jospier, wortelcrème, groene asperges,
Ratte aardappel, beurre blanc, kruidenolie



Rode bietenburger, gegrilde appel, uiencompote, mierikswortelcrème,
geserveerd op een glutenvrije bol, gemengde salade

DESSERT

Chef's dessert

Dit menu kost € 37,50 per persoon.