

STRANDZUID

Groepsmenu Diner

VOORGERECHTEN

SASHIMI VAN WATERMELOEN ^{VG}

Met wasabi crème, soja gel, gepekeld gember met wakame en pea cress

HUISGEROOKTE RIB-EYE ^{SMOKER}

Met groene kruidensalade, uiencrème, crumble van oude kaas, mosterdpoeder en basilicummayonaise

GRAVED LAX

Asperges, limoenmayonaise, brioche-krokant en honing-mosterd

HOOFDGERECHTEN

MAROKKAANSE TAJINE ^{VEG}

Met quinoa, pompoen, kikkererwt, gepekeld citroen, dadels, groene olijf, gedroogde tomatensaus met harissa en een crumble van cashewnoot, mint en koriander. Dit gerecht is licht pittig

YAKITORI ^{JOSPER}

Huisgemaakte yakitori (180gr) van gemarineerde kippendij met teriyaki groenten en sesamrijst

ROODBAARS ^{JOSPER}

Zomerstamppotje van prei, gekarameliseerde bospeen, venkelsalade en kreeftenjus

DESSERT

CHEF'S DESSERT

Dit 3-gangen menu kost € 35,50 per persoon.
Vertel onze medewerkers als u allergieën of dieetwensen heeft.

STRANDZUID

Groupmenu Dinner

STARTERS

SASHIMI OF WATERMELON ^{VG}

With wasabi cream, soy gel, pickled ginger
with wakame and pea cress

HOMESMOKED RIBEYE ^{SMOKER}

With green herb salad, onion cream, a crumble of aged cheese,
mustard powder and basil mayonnaise

GRAVED LAX

Asparagus, lime mayonnaise, crispy brioche
and honey mustard

MAIN COURSES

MAROCCAN TAJINE ^{VEG}

With quinoa, pumpkin, chickpea, pickled lemon, dates,
green olive, dried tomato sauce with harissa and a crumble of
cashew nut, mint and coriander. This dish is slightly spicy.

YAKITORI ^{JOSPER}

Homemade yakitori (180gr) from marinated chicken thigh
with teriyaki vegetables and sesame rice

RED BREAM ^{JOSPER}

Mashed potato with leek, caramelized carrots, fennel salad and lobster gravy

DESSERT

CHEFS DESSERT

This 3 course menu costs € 35,50 per person.
Please tell our staff if you have any allergies or dietary needs.