



Verrassingsdiner

Geserveerd op vrijdag- en zaterdagavond
aanvang tussen 17.30 en 19.30 uur;
reserveren noodzakelijk

We serveren een drie gangen diner van lokale biologische producten.
In juni en juli is het thema Kersen, en verwerken we onze eigen kersen in het menu. De meeste groenten komt van Groenland, het biologisch kassenbedrijf aan de overkant en uit onze eigen kruidenbak.

Van te voren kunt u aangeven of u bepaalde ingrediënten juist wel of juist niet wilt eten. En uiteraard of u buiten of binnen wilt zitten!

Voorbeeld Verrassingsdiner

Amuse van crostini met huisgemaakte tapenade en klein soepje

*Asperges met ei en bijpassende kersencompote
geserveerd op gemengde salade, geroosterde zaden en walnootdressing*

Biologische kalfsoester met een saus van cherrytomaat en gewokte courgettelinten.

Geserveerd met gekruide aardappel uit de oven

*Slagroomijs met warme kersensaus
en huisgemaakte chocolade brownie*

Op verzoek kan vegetarisch, veganistisch, glutenvrij of een ander dieet worden gereserveerd.

Vaste prijs 35,- p.p.

Inclusief bijpassend wijnarrangement en koffie/thee 50,- p.p.