

THEATERMENU | € 24,50

Met het theatermenu nemen we u mee op een culinaire reis waarvan we de sfeer neerzetten in de proloog, naar een hoogtepunt werken in de episode en de ontknoping krijgt vorm in de epiloog.

Het theatermenu bestaat uit drie gangen, waarbij u kunt kiezen uit onderstaande gerechten.

PROLOOG

Het begin

- Gerookte zalm met kruidencrème, venkelsalade en kappertjes.
- Rundercarpaccio met rucola, parmezaan, pijnboompitten en pesto.
- Salade met gegratineerde geitenkaas, appel, pruim, tomaat en groene salade.

EPISODE

We bouwen de spanning op

- Steak Meerpaal
- Vis van de Markt
- Vlees noch Vis

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rozemarijn aardappels.

EPILOOG

Het einde met de ontknoping

- Grand dessert (specialiteit van de kok)

- ▶ Heeft u een voedselallergie? Overleg dit met ons. Wij adviseren u graag over onze gerechten.

TIP VAN DE KOK

SIGNATURE DISHES

- Steak Meerpaal | € 16,50
- Vis van de Markt | € 16,50
- Vlees noch vis | € 14,50

