



# Seizoensspecials

Voor vragen over allergenen kunt u altijd terecht bij onze bedieningsmedewerkers; zij helpen u graag.

## Voorgerechten

### Ingelegde Noorse zalm

In rode biet gemarineerde Noorse zalm met chioggiabiet en frisse komkommerlinten. Op smaak gebracht met borage cress en luchtig mierikswortelschuim voor een subtiel, pittig accent | 12.<sup>95</sup>

### Burratamousse ✓

Een frisse salade van gele en rode tomaten met sappige watermeloen en romige burratamousse. Verrijkt met zwarte peper, olijfcrumble, vijg en verfijnde yuzuparels voor een elegante balans tussen zoet en fris | 12.<sup>95</sup>

# Hoofdgerechten

## Klassieke risotto ✓

Romige risotto met groene asperges en paddenstoelen, op smaak gebracht met krokante Parmezaan, shiso cress en een vleugje witte truffelolie | 22.<sup>95</sup>

**Wijnsuggestie:**

## Gebakken tamme eendenborst

Rosé gebakken eendenborst met een fluweelzachte doperwtencrème, frisse Elstar appel en krokante pastinaak. Geserveerd met frambozenjus voor een verfijnde zoet-hartige balans | 26.<sup>95</sup>

**Wijnsuggestie:**

## Gebakken roodbaars

Zacht gebakken roodbaars met geschaafde venkel, zeekraal en scarlett cress. Afgewerkt met gele wortelpuree en dille-olie voor een frisse, lichte smaakbeleving | 26.<sup>95</sup>

**Wijnsuggestie:**

# Nagerechten

## Passievrucht panna cotta

Zachte panna cotta van passievrucht, granaatappelgel en een crumble van hazelnoot en pistache. Geserveerd met mango-ijs voor een tropisch accent | 10.<sup>95</sup>

## Limoncello tiramisu

Romige Italiaanse klassieker met een frisse twist van limoncello. Zacht, licht en verleidelijk tot de laatste hap | 10.<sup>95</sup>

✓ = vegetarisch Allergenen op aanvraag