

DINER

Paté en croute van kalf en eend met appelchutney
of
Paté en croute van biet, geitenkaas en hazelnoot met appelchutney



Langoustinebouillon met dragonsabayon
of
Paddenstoelenbouillon met mierikswortelcrème



Ravioli gevuld met pompoen en gorgonzola met salieboter



Amsterdams damhert met truffelaardappel-gnocchi, spruitjes, paddenstoelen en rode wijnjus
of
Truffelaardappel-gnocchi met spruitjes, gerookte kingboleet,
gepocheerd ei en knolselderij jus



Kaasplankje met verschillende boerenkazen



Pecannotenparfait met gebrande marshmallow en chocoladesaus



Menu:
3 gangen € 39,50
4 gangen € 47,-
5 gangen € 54,50
6 gangen € 62,-

Wijnarrangement:
€ 9,-
€ 13,50
€ 18,-
€ 22,50

PIN AND CREDITCARD ONLY

DINER

Veal and duck paté en croûte with apple chutney
or
Beetroot, goat's cheese and hazelnut paté en croûte with apple chutney



Langoustine bouillon with tarragon sabayon
or
Mushroom broth with horseradish crème



Pumpkin ravioli with gorgonzola and sage butter



Amsterdam fallow deer with truffel-potato gnocchi, brussels sprouts,
wild mushrooms and red wine sauce
or
Truffel-potato gnocchi with brussels sprouts, smoked king bolete, poached egg and celery reduction



Selection of artisan cheese



Pecan parfait with roasted marshmallow and chocolate sauce



Menu:
3 course € 39,50
4 course € 47,-
5 course € 54,50
6 course € 62,-

Wine package:
€ 9,-
€ 13,50
€ 18,-
€ 22,50

PIN AND CREDITCARD ONLY