



Walking dinner

Een oester met citroen, limoen, tabasco en peper uit de molen

~

Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten, parmezaanse kaas
en een balsamicodressing

~

Een shooter van strandkrabbenbisque met Hollandse garnalen
en een crème fraiche kraag

~

Groene asperges met een roosje parmaham, een gepocheerd kwarteleitje
en grove mosterdsaus

~

Gebakken rode mul op een bedje van zwarte tagliatelle en Hollandaise saus

~

Langzaam gegaarde kalfssucade, julienne van voorjaarsgroente,
een truffelrisotto en een appelcalvadosjus

~

Vier soorten kaas met notenbrood en vijgencompote

~

Een melange van sorbetijs met vers fruit en hangop

Prijs: 100,75 per persoon





ik kom bij je
koken.

Menu I

Een amuse: een Thais Kai Yang spiesje
met een Oosters sausje

~

Salade met Hollandse garnalen, peultjes, haricots verts,
avocado en groene asperges

~

Pomodori venkelsoep

~

Lamskoteletjes met tijmjus, jonge rozevalaardappels
en voorjaarsgroenten

~

Vers fruit met kwark en vanille-ijs

Prijs: 68,25 per persoon

Menu II

Een amuse: zalmbonbon met avocadomousse

~

Drie verse oesters uit Zeeland

~

Een salade met 'Livar' ham met gemarineerde groene en witte asperges
en een balsamicodressing

~

Dubbelgetrokken ossenstaartbouillon met kervel

~

Stukje gebakken kabeljauwrug, roergebakken spinazie
met een groene mosterdsaus

~

Een frisse citroenspoom

~

Een trio van kalfsvlees, bestaande uit kalfsentrecote,
stoverij van kalfsvlees en kalfsworstje met aardappelmousseline,
jonge voorjaarsgroente en een truffeljus

~

Crème Brulée met sinaasappeltonen

~

Een kaasplankje met noten en druiven

Prijs: 97,50 per persoon





ik kom bij je
Roken

Menu III

Een amuse van zalmtartaar en een gebakken kwartel-ei

~

'Vitello Tonato'

Fijngesneden kalfslende, tonijnmayonaise en een frisse salade

~

Een proeverij van runderbouillon, een spinazie- en
een gerookte zalmsoepje

~

Gebakken kalfsentrecote met een romige paddestoelenrisotto,
een tuintje van jonge groente en een rode wijnjus

~

Een chocoladedroom: witte- en bruine chocolademousse,
chocoladetaartje en chocolade-ijs

~

Een kaasplankje met noten en druiven

Prijs: 81,25 per persoon

Menu IV

Een amuse van rundercarpaccio en filet américain

~

Een romige aspergesoep met witte en groene asperges

~

Een trio van zalm: zalmmousse, gerookte zalm en
een stukje gebakken zalm

~

Rundertournedos met roergebakken voorjaarsgroente,
rosevalaardappels en een honing-tijmjus

~

Drie soorten sorbet-ijs met vers fruit en slagroom

~

Een kaasplankje met noten en druiven

Prijs: 85,15 per persoon

