

Brunch à € 37,50

Ontvangst met bruisend aperitief

Soep van doperwtten met crème fraîche, munt en een crostini van zuurdesem met rauwe ham en saffraan mayonaise

Gemarineerde zalm met dressing van Savora mosterd
Runderpastrami met pesto en een diversiteit van gemarineerde tomaatjes
Ham- en gedroogde worstsoorten met humus, guacamole en tapenade van tomaten
Witlofsalade met quinoa, radicchio, hazelnoten, feta, rode ui, en frisse limoendressing
Russische eieren met huisgemaakte mayonaise
Spinazie salade met zachte geitenkaas, honing en pecannoten
Mini-cocktail van Noorse Garnalen
verschillende soorten ambachtelijk brood, Duivenkater, breekbroodjes, Paasbrood, Matzes
Diverse soorten boter

Warm

Varkensrib gevuld met pruimen en abrikozen, geserveerd met romige Cognacsaus
Selectie van verschillende hartige taarten;
uientaart met katenspek, broccoli en blauwe kaas, kabeljauw en oude kaas
Eggs Benedict: gepocheerde eieren met ham en Hollandaisesaus
Lamsbout met knoflook en ansjovis
Hele zalm, bereid in zoutkorst geserveerd met kerrie saus

Vers fruit

Paas Mess met advocaat en merengue van Paaseieren, chocostroop en hazelnoot
Chocoladepannenkoeken met lemoncurd, bosbessen en karamel
Omelette Sibérienne
Broodpudding met vanille Sabayon
Paas Petit Glacées

Menu 4 gangen lunch en diner € 42,50 p.p. wordt geserveerd in het restaurant

Amuse

Terrine van gerookte zalm, groene asperges en forel,
met frisse salade van voorjaarsgroenten

Gekonfijte kwartel met saus van Parmezaan en zomerpostelein

Lamsbout met raapstelen, honing-tijmjus en seizoensgroenten

Paas Dessert

Warm chocoladetaartje gevuld met lemoncurd,
met hangop en hazelnoot-roomijs