

**Voor en tussen gerechten € 13,50,-**

**Rouleau van licht gerookte zalm en gemarineerde kabeljauw**

Crème van pompoen en limoen - kwartelei - bietjes

**Marbré van langzaam gegaarde lamsbout met ras el hanout**

Puree van kikkererwten - bonenkruid - honing tomaat - komkommer

**Salade van parel couscous**

Crème van wortel en gember - shii-take - mango chutney

**Bisque van langoustines**

Gebakken coquille - cognac

**Hoofdgerechten € 24,50,-**

**Gebraden Kalflende met gebakken kalfszwezerik**

Flan van kervelwortel - groene asperge - coulis van pomedorie en zwarte kardemom

**Op de huid gebakken zeebaarsfilet met Hollandse garnalen**

Bospeen - koolrabi - radijs - beurre blanc met dragon

**Provençaalse groententaart met saus van waterkers**

Korstdeeg met salie - aubergine - courgette - paprika - tomaten - olijven

**Kazen 3 soorten € 8,50 / 5 soorten € 13,50**

**Internationale kazen**

Appelstoop - vijgenbrood

**Dessert € 8,-**

**Aardbei en limoen**

Diverse bereidingen met aardbeien en limoen

(Aardbeien crèmeaux - limoen blondie - lemoncurd - coulis - sorbet)