

Menukaart 'Herfst'

Voorgerechten

Zalm

tartaar van zalm, ingelegd in biet en gember | zoetzure groentjes
mierikswortel crème | rettich | salé-sucré

Hert

tataki van hert | kruidkoek | bietjes | appel
beukenzwam | kruidensla | truffel mayonaise

Moestuin

aardappelcrème | olijf aarde | jonge groentjes | kruidensla | truffel olie

Soep

Pastinaak

velouté van gerookte pastinaak | paling | prei | haring kaviaar

Ossenstaart bouillon 'Lady Curzon'

ossenstaart soep | gekonfijte ossenstaart | kerrie | madera
kerrie room

Pompoen

romige soep van geroosterde pompoen | parmezaan schuim
kruiden olie | amandelen

Tussengerechten

Coquille

coquille | zoete ui | luchtig spek | krokante quinoa | witte baslamico glace

Blauw hoender

Noord-Hollandse blauw hoender kip | citroen | salie | gnocchi
beukenzwam | crème de volaille 'verbena

Biet

gepofte bietjes | zilver ui | schorseneer
parel couscous | pecan | dille | wortel 'zoethout' druppeldressing

Menukaart 'Herfst'

Hoofdgerechten

Kalf

gebraden kalfs lende | gestoofde kalfswang | knolselderij crème
groene asperges | gratin mabré | pompoen | morille saus

Beef Wellington

ossenhaas in roomboter bladerdeeg, serranoham en een duxelles met zwarte wintertruffel
peterselie wortel | haricot verts | pomme dauphine | madera saus

Rogvleugel

zacht gegaarde rogvleugel | rivier kreeft | parelgort | zeekraal
king boleet | dragon | 'vanille' crustacé

Polenta

gebakken polenta | 63° eitje | seizoen groente | luchtige tomaat

Nagerechten

Herfst

kastanje | steranijs | witte chocolade | duindoornbes | toffee

Appels & Peren

appel crumble | vanille | blank stoofpeertje | hazelnoot | spijs | chocolade

Kaas

4 geselecteerde kaasjes | stroop | mandarijn chutney | vijgenbrood | ingelegde druiven