

Menu 1

59,50, 4 gangen

4 glazen wijnarrangement 36,50

Amuse-Bouche

Noorse zalmrug

Vers en gerookt / asperges / kropsla hartjes / zalmkaviaar / gefrituurde aardappelschilfers
Een glas Grüner Veltliner Federspiel 2006, Domäne Wachau, Oostenrijk

Rode poon & Stellendamse garnaaftjes

Op de huid gebakken / garnaaftjes lauwwarm / zeekraal / bospeen / krachtige tomaten essence
Een glas Chenin Blanc & Viognier « Fairhead » 2006, Joostenberg, Zuid-Afrika

Parelhoen

Op het bot gebraden / ravioli van de boutjes / voorjaarsgroenten / crèmesaus cantharellen
Een glas Pinot Noir Penedès « Mas Borràs » 2005, Miguel Torres, Spanje

Kazen

Verse / gerijpte / vijgencompote / notenbrood
Een glas Aureo Garnacha 1954, Bodega de Muller, Spanje
(extra gang 14,50)

Rijsbergse aardbeien / Fraises de Rijsbergen

Aardbeien gemarineerd / hangop limoen / sorbet vlierbesbloesem
Een glas Brachetto d'Acqui Nades 2006, Cascina Garitina, Italië

Menu 2

72,50, 5 gangen

5 glazen wijnarrangement 45,00

Amuse-Bouche

Salade riche

Kreeft, ganzenlever & Pata negra / salade groene groenten / verse kruiden / kruiden mayonaise

Een glas Pinot Gris Réserve Personnelle 2004, Domaine Jean Sipp, Elzas

Witte heilbot

Lamellen / zacht gegaard op het bord / witte asperges / zeegroenten / coulis spinazie

Een glas Asyrtico Santorini 2006, Paris Sigalas, Griekenland

Pijlstaart inktvis

Bereid met basilicum / lente ui / crouton olijven en kappertjes / krokant rijstvel met zwarte inkt

Een glas Bourgogne blanc « Les Grandes Gouttes » 2006, Marc Rougeot

Geuldal lam

Proeverij / ratatouille van Provençaalse groenten / nieuwe aardappel / jus met citroen tijd

Een glas « Bush Vine » Grenache 2005, Yalumba, Australië

Kazen

Verse / gerijpte / vijgencompote / notenbrood

Een glas Aureo Garnacha 1954, Bodega de Muller, Spanje

(extra gang 14,50)

Pistache en witte chocolade

Krokant deeg / mousse van pistache / romig ijs witte chocolade

Een glas Beerenauslese Neusiedlersee 2006, Alois Kracher, Oostenrijk