

PRESTIGE MENU

Wild Cod

Handgesneden cévische met yuza, citrusgel en gemarineerde koolrabi.

Norway Haddock*

Gebakken roodbaars, hazelnootrisotto, crosnes, knolselder en beurre blanc van kombu en dashi.

Veal Shank**

Pasta gevuld met gebraseerde kalfsschenkel, morilles, geraspte herfsttruffel, bouillon & peterseliewortel.

Venison

Gebraden hertenfilet, vijg, witloof, bospaddenstoel, pastinaak en wildjus.

Pear

Geïnfuseerde conference peer, gezouten karamel, passievrucht.

The Cheeseboard of the Manor***

Kaas van Crèmerie Saint-Simeon, Altenbroek walnoten en honing, rode druiven, huisgemaakte notenbrood.



Courses

4 courses – 87,5

5 courses – 95*

6 courses – 110**

Wine pairing

4 courses – 44

5 courses – 55

6 courses – 66

Alle prijzen zijn in EUR en inclusief BTW.

Heeft u allergieën of dieetwensen? Meld het aan ons personeel.