

**KEUZEN MENU HYGGE**

*bij groepen boven de 10 personen ontvangen wij de keuzen graag 2 dagen van te voren*

VOORGERECHT**Trio van Biet**

mogelijk

*gerookte chioggia biet / gemarineerde rode biet / krokantje van gele biet / Manchego / Pistache dressing*

OF

**Gekonfijte Kabeljauw**

*gekonfijte kabeljauw / mango / rode peper / komkommer / rivierkreeftstaartjes*

OF

**Japanse carpaccio**

*rundvlees / mierikswortel / minuza / wortel / prei / sesamzaadjes*

HOOFDGERECHT**Pompoen ravioli**

*Pompoen / beurre noisette / paddenstoelen / hazelnoten / geroosterde groentjes / foccaccia*

OF

**Risotto met vis van de dag OF gegrilde halloumi**

mogelijk

*risotto / limoen / saffraan / kletskep van Parmezaanse kaas / gepofte tomaat*

OF

**Stoof**

*Vlees van het seizoen / seizoen groenten*

Op de tafel plaatsen wij de garnituren:

*Salade van het seizoen & gegrilde groenten & huisgemaakte friet & zoete aardappelfriet*

DESSERT**Panna cotta met gekarameliseerde peer**

*kardemom / caramel / crumble van Amaretti koekjes*

OF

**Citroen merengue taart**

OF

**Appelcrumbletaart**

OF

**Carrot cake**