

Zepole (hartige oliebol) met Ricotta (VO)
saus van pompoen en Sambuca

Bieten en appelsalade (V)
Gesuikerde biet, kastanjepuree en een sorbet

Andijvie en zoete aardappel (V)
Andijvie met zoete aardappel, jackfruit in een barbecue
saus en pakchoi

Mushroom forest (VO)
Bouillon van paddenstoelen, chef's selectie van
verschillende paddenstoelen, gesuikerde hazelnoot,
gekarameliseerde uitjes en truffel mayonaise.

Peperkoek met gemarineerde peer (V)

Sticky toffee pudding (V)
Vegan versie van dit klassieke Engelse dessert met
karamel saus en een butterscotch saus

V= Veganistisch VO= Veganistische Optie

ENGLISH

Deepfried Zepole (Italian dough) with Ricotta (VO)
and a sauce of pumpkin and Sambuca

Beetroot and apple salad (V)
Candied baby beetroot, chestnut puree and a sorbet

Endives and Sweet potato (V)
Endives with sweet potato, jackfruit in barbeque-sauce,
pakchoi

Mushroom forest (VO)
Mushroom stock, chef's selection of mushrooms, candied
hazelnuts, truffle mayo, liquid Parmesan, caramelized
onions and truffle mayonnaise

Spiced bread with marinated pear (V)

Sticky toffee pudding (V)
Vegan version of this classic desert with caramel sauce and
a butterscotch sauce

V= Vegan VO= Vegan Option

FESTIVE MENU 6-courses 45,--
With Wines 67,50