

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

Courgette gevuld met Ricotta gefrituurd, saus van
pompoen en Sambuca

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

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

V= Veganistisch VO= Veganistische Optie

ENGLISH

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

Deepfried zucchini with Ricotta and a sauce of pumpkin and
Sambuca

Endives and Sweet potato (V)
Endives with sweet potato, jackfruit in barbecue-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

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