

Driegangenmenu

Parmaham / tomaat / parmezaan crumble

Gelei van Charentaismeloen met basilicum

Of

Knapperige gemarineerde 'gravad lax' zalm

Avocadocrème en Espelettepeper

Limoenzeste

+++++

Kabeljauw en zalm 'Moqueca de Bahia'

Kokosmelk / koriander / tomaat / paprika /

Tuingroenten

Kruidenrijst

Of

Kalfsoester en gegrilde maïs

Quinoa met zomergroenten

Braadvocht met kruiden 'Shichimi Togarashi'

+++++

Pavlova 2.0 met rode vruchten

Of

Bretoens zandoekje / crème chiboust met abrikoos

Gegrilde abrikozen en nectarines

Verbenagel met citroen

Yoghurtijs

€ 32,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)


€ 45,00 met aangepaste wijnen

€ 42,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 63,00 met aangepaste wijnen

Lunchkaart

Voorgerechten

- ❖ Parmaham / tomaat / parmezaan crumble 17,00 €
Gelei van Charentais meloen met basilicum
- ❖ Knapperige gemarineerde 'gravad lax' zalm 18,00 €
Avocadocrème en Espelettepeper
Limoenzeste
- ❖ Tartar van verse zalm op Thaise wijze 17,00 € als voorgerecht
Gember / lente-uitjes / koriander / limoen / soja / sesam 22,00 € als hoofdgerecht
- ❖ Krokante kipsalade "Polder" Caesar stijl 17,00 € als voorgerecht
21,00 € als hoofdgerecht
- ❖ Salade van groene asperges en gekleurde tomaten  17,00 € als voorgerecht
Rucola / Grana Padano / balsamico / Ibroliva-olijfolie 21,00 € als hoofdgerecht

Hoofdgerechten

- ❖ Gegrilde Belgische entrecôte 27,00 €
Lentegroenten / Frieten
Braadvocht met truffelschilfers
- ❖ Kabeljauw en zalm 'Moqueca de Bahia' 26,00 €
Kokosmelk / koriander / tomaat / paprika / tuingroenten
Kruidenrijst
- ❖ Kalfsoester en gegrilde maïs 27,50 €
Quinoa met zomergroenten
Braadvocht met kruiden 'Shichimi Togarashi'

Nagerechten

- | | |
|---|---------|
| ❖ Pavlova 2.0 met rode vruchten | 12,00 € |
| ❖ Bretoens zandoekje / crème chiboust met abrikoos | 12,00 € |
| Gegrilde abrikozen en nectarines | |
| Verbenagel met citroen | |
| Yoghurtijs | |
| ❖ Verwenkoffie of –thee | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | 18,00 € |