



Albert Heijn menu

Voorgerecht

Carpaccio van rund met truffel crème, croutons, pijnboompitten Parmezaanse kaas en rode ui

of

Gravad lax met zoet zure groente, bavarois van dragon en augurk, zalm caviaar, saus van komkommer

of

Terrine van bataat, gepofte meloesuitjes, pinda crumble, pinda kletskep, gemarineerde rode biet, crème van bieslook

Hoofdgerecht

Zwijns stoofvlees, zuurkool, knolselderij gratin, komijn crumble, wildjus

of

Catch of the day met een saus van limoen, aardappel mousseline, seizoengroente

of

“Puy” linzen met wortel en pompoen, ravioli gevuld met geitenkaas, basilicum olie

Dessert

Trifle van Stoofpeer, vanille crème, stroopwafel

of

Kaasplank met een selectie kazen van Kaasaffineurs Van Tricht, huisgemaakte notenbrood, kweepeergelei (meerprijs € 3,50 p.p.)

Uitbreiding met een tussengerecht € 7,50 per persoon

Wijnarrangement

2 glazen €9,00

3 glazen €12,50