





# Seizoens menu

## VOORGERECHTEN

---

-  **Geitenkaas crème brûlée** Vijgencompote | kruidenkrokantje
- 24 hour Tuna *Tokan Style*** 24 uur gemarineerde tonijn | wakame | zoetzuur van radijs | ei-crème
- Vitello tonnato** Kalfsmuis | tonijnmayonaise | gefrituurde kappertjes
-  **Pokebowl** Zalm | garnaal | wasabi-mayonaise | wakame | zalm eitjes | avocado-mayonaise | edamame


## HOOFDGERECHTEN

---

- Op de huid gebakken maiskipfilet** Met salsa verde en mais op 3 wijze bereid: maiscrème | mini mais | popcorn
- Op de huid gebakken kabeljauw** Pasta negro | antiboise
-  **Gepofte aubergine** Parel Couscous | yoghurt | harissa | dukkah | pappadam
- Lamsfilet** Groene asperges | geroosterde en gepofte quinoa | lamsjus | uiencompote

## DESSERTS

---

- Mandarijn mousse** Carrot cake | mandarijn compote
-  **Verse aardbeien** Aardbeienbavarois
- IJs macaron** Rood fruit | roomijs

 vegetarisch

 gluten arm

 vegan

3-gangenmenu € 37,00  
incl. broodplankje