



**Zomer menu 2024 á 45.00 – drie gangen inclusief amuse (three courses)**

***Start:***

Alex amuse – brood met dip

***Voor:***

**Vitello tonnato** – zachtgegaard kalfsvlees – tonijnmayo – kappers – rucola  
***Vitello tonnato*** – *soft cured veal – tuna mayo – capers - arugula*

*of*

**Tonijn tartaar** - wasabimayo - ingelegde radijs – zeekraal  
***Tuna tartare*** – *wasabi mayo - pickled radish - samphire*

*of*

**Vegetarisch taartje** – gegrilde venkel – artisjok – feta – watermeloen  
***Vegetarian quiche*** – *grilled fennel – artichoke – feta cheese – watermelon*

***Hoofd:***

**Gegrilde steak** – crème van boterbonen – courgette – gekonfijte tomaat - jus de veau - frietjes  
***Grilled steak*** – *butter bean cream – zucchini – candied tomato - jus de veau – french fries*

*of*

**Zeebaarsfilet** – gegrilde venkel – groene asperges – antiboise - krieltjes  
***Sea bass fillet*** – *grilled fennel – green asparagus – antiboise – baby potatoes*

*of*

**Gegrilde aubergine steak** – lak van miso – baba ganoush – broodkruim – kruidensalsa – krieltjes  
***Grilled eggplant steak*** – *miso lacquer – baba ganoush – bread crumbs – herb salsa – baby potatoes*

***Dessert:***

**3 soorten kaas** – vijgenbrood – stroop +3,-  
***3 types of cheese*** – *fig bread – apple syrup +3,-*

*of*

**Tartelette** – verse aardbeien – vanille ijs  
***Tartelette*** – *fresh strawberries – vanilla ice cream*

*of*

**Tartuffo** – chocolade ijs truffel  
***Tartuffo*** – *chocolate ice cream truffle*