



Diner

Menu 1

Voorgerechten

- Groninger mosterdsoep met droge worst en appel
- Luxe broodplank met diverse smearsels
- Huisgerookte carpaccio van sukade met croutons, zoetzure groentes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Hoofdgerechten

- Langzaam gegaard varkensstoofvlees in eigen jus, met aardappel-truffel puree en groentes van het seizoen
- Rundersukade in eigen jus, met aardappel-truffel puree en groentes van het seizoen
- Vis van de dag 'en papilotte' met Hollandaise saus
- Spinaziestrudel met feta en walnoot

Nagerecht

- Eton mess met amarena kersen

€ 38,50 p.p.



Menu 2

Voorgerechten

- Groninger mosterdsoep met droge worst en appel
- Huisgerookte carpaccio van sukade met croutons, zoetzure groentes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- Tompouce met garnalen en avocado
- Cannelloni van wortel met quinoa, geitenkaasmousse en walnoot

Hoofdgerechten

- Ribroast met zwarte knoflookjus en groentes van het seizoen
- Entrecote met saus van gorgonzola en groentes van het seizoen
- Kabeljauwfilet met korst van kokos, mosterd-citroenmayonaise en groentes van het seizoen
- Taartje van venkel, gorgonzola, walnoot en groentes van het seizoen

Nagerecht

- Trifle met rood fruit

€ 42,50 p.p.