

7 en 8 februari 2026

Fine Dining Menu

Voorgerecht

Gemarineerde zalm | Rode biet | Granny Smith | Honing-mosterdaus
Sauvignon Blanc - Nieuw-Zeeland

Soep

Tomatenbouillon | Mascarpone | Basilicum
Sauvignon Blanc - Nieuw-Zeeland

Tussengerecht

Geroosterde bloemkool | Zwarte knoflook | Truffel | Amandel
Pinot Noir - Oostenrijk

Hoofdgerecht

Porchetta | Portsaus | Polenta | Uienkaramel | Knolcreme
Chianti - Italië
of

Beekridder | Gerookt | Pompoen | Limoen | Lavas
Soave Doc Classico, Trebbiano-Garganega, Veneto - Italië

Dessert

Hazelnootparfait | Karamelsabayon | Notenkrokant
Frangelico hazelnoot Espresso Martini

4 gangen met soep of tussengerecht **€39,-**

5 gangen met voorgerecht **€45,-**

Vraag de bediening naar het wijnnarrangement