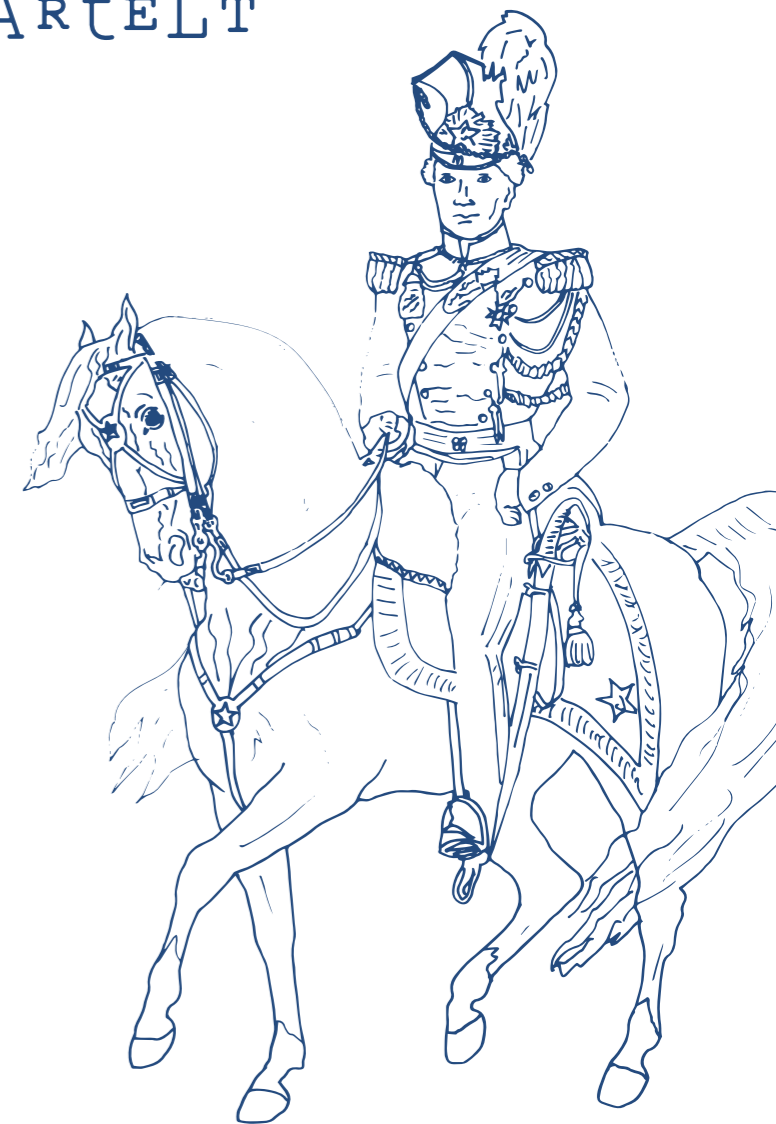


VAESHARTLT



3-GANGEN 32.50

MENU

4-GANGEN 36.50

VOORGERECHT

[V] [S] Salade met lauwwarme geitenkaas met honing van de bijen uit het Bijenpaviljoen, gemarineerde kaki en citroengel

of

Gebrande kabeljauw met mousse van knolselderij, kruim van zwarte olijf en truffelcrème

of

[S] Tartaar van Noorse zalm met in tuinkruiden gemarineerde groene asperges en ijs van Gulpener mosterd

TUSSENGERECHT

[V] Romige soep van zomer-bloemkool met bladpeterselie en kruidencroutons

of

[S] Thom Kha Kai (pikante romige soep) met Limburgse hoen met citroengras en koriander

HOOFGERECHT

[V] Ravioli gevuld met truffel en champignons met een kruidensalsa en krokante Parmezaan

of

Zeebaarsfilet met wortelstructuur, gegrilde courgette en een saus van bieslook en Pernod

of

[S] Biefstuk van Vaeshartelt's lam bereid op onze Green Egg met gegrilde rode aardappel en rozemarijnsaus

DESSERT

Taartje van rabarber met vanille en sorbet van rood fruit

of

Aardbeien met crème van witte chocolade en een munt dressing

of

[S] Regionale kaassoorten met stroop van appels uit eigen tuin

[V] = vegetarisch **[S]** = streekgerecht / product