

Diner & Dance – vrijdag 6 februari 2026

Prijs: €49,50 p.p. (excl. dranken)

Een elegant driegangenmenu, vol smaak en verrassingen – keuze uit vis, vlees of vegetarisch.

Voorgerecht – keuze

Tartaar van zeebaars

Fris en verfijnd, met komkommer, groene appel en citrus, afgewerkt met dille-olie en krokante rijst.

Carpaccio van rund

Dun gesneden rundvlees met knolseldercrème, eidooiercrème, knapperige hazelnoten en oude Parmezaan.

Vegetarische kroketjes

Twee krokante kroketjes gevuld met gegrilde wintergroenten en zachte geitenkaas, geserveerd met een lichte basilicumcrème.

Hoofdgerecht – keuze

Skrei haasje

Gebakken op een bed van prei in verschillende texturen, met beurre blanc op basis van Noilly Prat en romige aardappelmousseline.

Lamskroon

Rosé gebakken met krokante kruidenkorst, jus van lamsfond en rozemarijn, geserveerd met pastinaakcrème, groenten-quiche en gratin dauphinois.

Risotto met boschampignons (vegetarisch)

Cremige risotto met een rijk paddenstoelenspectrum, afgewerkt met Parmezaan en een krokantje.

Dessert

Luchtige speculaasmousse

op een krokante bodem, geserveerd in een chocolade “bloempotje” met vanillesaus en rood fruit – een feestelijke en winterse afsluiter