

Dutch Cuisine menu van Augustus / September. (2024).

Voorgerecht:

Uien / Knolselderij

Waldorf salade / Gefrituurde uienringen / verse Zalmforel lauw warm / walnootvinaigrette

Soep:

Tuinkruiden / prei

Verse Tuinkruiden / Knoflook / Crème fraich / krokant van Livar spek

Hoofdgerecht

Rodekool / aardappel

Eenden borst / Spruiten crème / Rode wijn saus

of

prei / champignons

Gepocheerde kabeljauw / Aardappel / Hollandaise saus

Kaas

Selectie van Nederlandse kaassoorten

of

Dessert

Hazelnoot krokant / advocaat / Rijstepap

Vanille roomijs / appelcompote / boeren jongens

