



## CHEF'S MENU OKTOBER

### Voorgerecht

Carpaccio van langoustines met een kleine salade van groene asperges, cantharellen, olijfolie en citroen

### Tussengerecht

Antje vlaaitje met krab, spinazie en crème van courgette

### Hoofdgerecht

Hert met bitterballen van rode kool, schuim van aardappels en een saus met aceto balsamico en kers

### Nagerecht

Bonbon van ruby chocolade gevuld met mousse van melkchocolade en caramel met een vleugje chili

*Uiteraard serveren wij weer passende wijnen bij deze gerechten*

**3-gangen menu** (voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht)

36,50

**4-gangen menu** (voorgerecht-tussengerecht-hoofdgerecht-nagerecht)

44,50