



7 gangen menu

onder de Lindeboom

€ 57,50

Plateau d' Amuses.



Carpaccio van Argentijnse Ossenhaas waarop geschaafde Champignons, afgearneerd met Truffeldressing en geraspte Old Amsterdam.

of

Bonbon van gerookte zalm gevuld met een farce van Palingmousse, afgearneerd met Hollandse garnalen en druppels van Saffraandressing.



Krachtige dubbelgetrokken Ossenstaartbouillon waarin sterretjes en groene tuinkruiden, afgemaakt met Madeira.

of

Romige spinaziesoep met Kreeftenstaartjes.



Frisse salade waarop in de Knoflookolie gebakken Scampigarnaaltjes, besprenkeld met een limoendressing.

of

op de grill gebakken Lamskoteletjes geserveerd met een Honing - thijm saus.



Verfrissende Champagne spoom



Tournedos van de Ossenhaas met een dakje van uitgebakken Rookspek op een spiegelkje van romige groene pepersaus.

of

Lamsfilet met Shii-take en rode portsaus.

of

Pangasiusfilet op een bedje van Inktvispasta in een meertje van Kreeftensaus.



Grand Dessert bestaande uit een keur van diverse ijssoorten, bavarois, vers fruit, warm geflambeerde kersen, chocoladesaus en slagroom



Kopje koffie met Friandises

Een voorbeeld van onze culinaire mogelijkheden.

Reserveren is gewenst.

