

WERKSPoor

CAFÉ DE LECKERE



Om te beginnen:

Bierbostelbrood met gezouten roomboter en olijfolie

Amuse:

Een mousse van aubergine met gorgonzola, geserveerd op een Oldewald opera cracker

Voorgerecht

Levantine salade met; gepofte bulghur, geitenkaas, gegrilde groenten en tahin dressing

Hoofdgerecht keuze

Uit de zee: Op de huid gebakken kabeljauwfilet met antiboise, zwemmend op een risotto van rivierkreeft en groene asperges

Uit de weide: Parelhoen suprême met heerlijk truffeljus, traditioneel aardappelgratin en licht-pittig geroosterde venkel

Uit de tuin: Een overheerlijk gevuld & geroosterde bloemkool, op een bed van gepocheerd parelgort en afgebalanceerd met een eigentijds ratatouille

Dessert keuze

Zomerse verrassing: denk aan fruit, sorbet en een zoete afdrank
Bieramisu op basis van de Leckere Sonnenborgh bier