



## Walking dinner

Een oester met citroen, limoen, tabasco en peper uit de molen

~

Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten, parmezaanse kaas  
en een balsamicodressing

~

Een shooter van strandkrabbenbisque met Hollandse garnalen  
en een crème fraiche kraag

~

Groene asperges met een roosje parmaham, een gepocheerd kwarteleitje  
en grove mosterdsaus

~

Gebakken rode mul op een bedje van zwarte tagliatelle en Hollandaise saus

~

Langzaam gegaarde kalfssucade, julienne van voorjaarsgroente,  
een truffelrisotto en een appelcalvadosjus

~

Vier soorten kaas met notenbrood en vijgencompote

~

Aardbeien-cheesecakeijs, gezoute caramelroomijs,  
seizoensfruit en slagroom

*Prijs: 87,50 per persoon*





## Menu I

Een amuse: een Yacitori spiesje  
met chilisaus

~

Salade met Hollandse garnalen, peultjes, haricots verts,  
avocado en groene asperges

~

Pomodori venkelsoep

~

Lamskoteletjes met tijmjus, jonge rozevalaardappels  
en voorjaarsgroenten

~

Vers fruit met kwark en vanille-ijs

*Prijs: 62,50 per persoon*

## Menu II

Een amuse: zalmbonbon met avocadomousse

~

Drie verse oesters uit Zeeland

~

Een salade met 'Livar' ham met gemarineerde groene en witte asperges,  
geroosterde groenten en een balsamicodressing

~

Dubbelgetrokken ossenstaartbouillon met kervel

~

Gebakken zeebaarsfilet, roergebakken spinazie  
met een groene mosterdsaus

~

Een frisse citroenspoom

~

Een trio van kalfsvlees, bestaande uit kalfsentrecote,  
stoverij van kalfsvlees en kalfsworstje met aardappelmousseline,  
jonge voorjaarsgroente en een truffeljus

~

Crème Brulée met sinaasappeltonen en dark chocolateijs

~

Een kaasplankje met noten en druiven

*Prijs: 85,00 per persoon*





ik kom bij je  
koken.

## Menu III

Een amuse van zalmartaar en een gebakken kwartel-ei

~

'Vitello Tonato'

Fijngesneden kalfslende, tonijnmayonaise en een frisse salade

~

Een proeverij van runderbouillon, een spinazie- en  
pompoeensoep

~

Gebakken kalfsentrecote met een romige paddestoelenrisotto,  
een tuintje van jonge groente en een rode wijnjus

~

Een chocoladedroom: witte- en bruine chocolademousse,  
chocoladetaartje en chocolade-ijs

~

Een kaasplankje met noten en druiven

*Prijs: 72,50 per persoon*

## Menu IV

Een amuse van rundercarpaccio en filet américain

~

Een romige aspergesoep met witte en groene asperges

~

Een trio van zalm: zalmousse, gerookte zalm en  
een stukje gebakken zalm

~

Rundertournedos met roergebakken voorjaarsgroente,  
rosevalaardappels en een honing-tijmjus

~

Drie soorten sorbet-ijs met vers fruit en slagroom

~

Een kaasplankje met noten en druiven

*Prijs: 75,50 per persoon*

