



3-gangen keuzemenu € 30,-

Voorgerechten

**Terrine van gestoofde kalfswang en aardappel met een espuma
van gerookte aardappel en truffel mayonaise**

Terrine made of veal cheek and potato with a foam of smoked potato and a truffle mayonnaise

Gegrilde snoekbaars met quinoa, komkommer en een koriandervinaigrette

Grilled pike-perch with quinoa, cucumber and a coriander vinaigrette

Hoofdgerechten

**Gebakken entrecote met een kruidenkorst,
gestoofde venkel en een saus van panchetta spek**

Sautéed sirloin steak with a herb crust stewed fennel and a pancetta bacon sauce

Gebakken zonnevisfilet met linzen, prei en een jus van knolselderij

Sautéed John Dory with lentils, leek and a sauce of celeriac

Nagerechten

**Mousse van banaan en vanille met een gelei van koffie
en roomijs gemaakt van Baileys**

Mousse made of banana and vanilla with a jelly of coffee and Baileys ice cream

Crème brulee van geitenkaas met bijpassende garnituren

Crème brulee of goatcheese

”Koffie Papermoon” ons eigen recept

“Coffee Papermoon” our own recipe