Beste gast

Wat leuk dat je ons chefsmenu hebt besteld. Wij hebben hier met veel plezier aan gewerkt en hopen dat dit net zo mag smaken als wanneer je in ons restaurant bent. Lees de handleiding vast even door voordat je begint!

Veel plezier en eet smakelijk

Raymond & Maurice

Zuurdesembroodjes

-Verwarm de oven voor op 180 graden, bak de broodjes 5 minuutjes af.

Houd de oven op temperatuur. Leg alle producten van het menu vast op het aanrecht om op temperatuur te komen

Tartaar van tonijn

Tonijntartaar
zoetzure rode ui
wakame
Sojaboontjes
kruidensalade
vinaigrette

Dresseer je bord naar eigen inzicht of zoals op de foto.

Geroosterde zeebaars

Portie geroosterde zeebaars

Zoetzure chioggia biet

Zoetzure rettich

Delfs uitje

Komkommerbouillon

De zeebaars is alleen geroosterd en hoort dus deels rauw te zijn. Dresseer je bord naar eigen inzicht of zoals op de foto

Gegrilde Black Angus rund

1 Portie rund

Groente mix

Zoete aardappelcake

Topinamboer creme

Laurierjus

-Verwarm je oven voor op 180 graden

-Verwarm het rund ongeveer 2 minuten in een ovenvaste schaal samen de zoete aardappel en de groentemix. Voel zelf even of de producten warm genoeg zijn. Dit kan wisselen per oven. **LET OP, het rund mag niet te heet worden, dan gaard het door.**

-Verwarm het spuitzakje met pastinaak in een pan met een heet water, maar laat het niet koken.

-Verwarm de saus tot het net niet kookt.

Dresseer je bord naar eigen inzicht of zoals op de foto

Taartje van Limoncello

1 taartje van limoncello
vinaigrette van hazelnoten en amarene kers

Dresseer je bord naar eigen inzicht of zoals op de foto

Luister hier naar
onze playlist