

## menu moederdag 12 mei 2019

champagne Nathalie Falmet met amuses

-

inlandse asperges  
crème met verjus, noten en specerijenmengeling, kruidensalade

-

schelvis met grijze garnalen  
risotto van koolrabi en jus van garnalen met kamille

-

gebraden kalfsrug, lentegroen en blanket-saus.  
licht gerookte ratte-aardappel met venkelpollen

-

rood fruit met panna cotta van jasmijn  
jus van kweepeer

-

koffie of thee  
chocolade

menu à 85 euro met champagne en koffie

met wijnen en waters 110 euro (all-in)