

# menu mei

## voorgerechten

Asperge	<i>flan van asperge, doperwt &amp; zuring</i>	15
Heilbot	<i>Hollandse garnaal, knolselderij &amp; limoen</i>	17
Parelhoen	<i>als galantine, kippenlever, shiso &amp; groene olijf</i>	17

## tussengerechten

Aardpeer	<i>cashewnoot, Bleu d'Auvergne &amp; dille</i>	18
Kalfshersenen	<i>spekbokking &amp; groene jeneverbes</i>	18
Kabeljauw	<i>kokkels, jalapeño &amp; rettich</i>	20

## hoofdgerechten

Spitskool	<i>geitenyoghurt, zonnebloempitten &amp; XO-saus met zeewier</i>	25
Zeeduivel	<i>witte bonen, witlof, bisque &amp; salsa macha</i>	28
Lamsschouder	<i>lamstong, raapsteel &amp; daslook</i>	33
Côte de veau (2p)	<i>blanquette, navets &amp; dragonjus (bereidingstijd 40 min.)</i>	80

## nagerechten

Riz au coco	<i>passievrucht &amp; gember</i>	13
Citroensorbet	<i>yoghurtmousse, venkelzaad &amp; meringue Italienne</i>	14
Amandelcake	<i>vanille-ijs, cajeta &amp; kweeper</i>	14
Kazen	<i>selectie van Kazerij Stalenhoef</i>	15