

---

**Proef de  
smaken  
van de  
Ablasser-  
waard**

**Diner**

*de Burgemeester*

---

## Diner

### **Chefs' table | 69**

De chef legt zijn oor te luisteren naar uw wensen en creëert daarna een puur, creatief en smaakvol menu speciaal voor u.

### **Wijnarrangement**

Verdiep de smaken van de gerechten met bijpassende wijnen

– Vanaf 3 gangen | **25**

### **Wijnkast**

Kies samen met onze gastvrouw een wijn uit de wijnkast passend bij uw a la carte keuze of chefs menu.

---

## Hoofdgerechten | 30

– Uit de zee

**Kabeljauw | King Boleet |  
Citroentijm | Artisjok**

– Van de tuin

**Asperges | Open Ravioli | Ei**

– Van de Os

**Tournedos | Goulash van groente |  
Runderstoof**

– Zilt en land

**Pittige gamba | Asperges | Kalfswang**

– Van het kalf

**Kalflende | Pastinaak | Frisse spinazie**

– Uit de wei

**Lamshaas | Asperges | Aubergine**

---

## Specials

– Van de boer

**Chateaubriand | 42 p.p.**

Vanaf 2 personen te bestellen als hoofdgerecht

– Voor de liefhebber

**Zwezerik | Appel | Krentenjus | 20**

Dit gerecht wordt geserveerd als een voorgerecht

– Feestelijke kaas

**Kaasplank | Blanc de Blancs | 15**

Dit gerecht wordt geserveerd als een pre-dessert

---

Wij zongen met ons team ervoor dat het u aan niets ontbreekt. Laat u in de watten leggen door een keur van kwaliteitsgerechten.

## Oerbrood | 6

Om alvast mee te starten, vers oerbrood met smeersels.

---

## Voorgerechten | 17

– Romaine

**Carpaccio | Truffelmayo |  
Graafstroomkaas | Cashewnoten**

– Basilicum

**Sashimi van zalm | Sereh |  
Limoen | Roseval**

– Tijm

**Rouleau van kip | Abrikoos |  
Serannoham | Pistache**

– Koolrabi

**Geitenkaas | paprika |  
Rode biet**

– Witlof

**Coquille | Kerriecrème |  
Haringkaviaar**