
**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.

– Inclusief water en brood

Wijnarrangement

Verdiep de smaken van de gerechten met bijpassende wijnen of maak zelf een keuze voor een fles uit onze wijnkast. Maak daar kennis met wijnen uit Frankrijk en verschillende ontdekkingen uit Spanje en Californië.

– Vanaf 4 gangen | **25**

Hoofdgerechten | 30

– Uit de zee

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

– Van de tuin

Asperges | Open Ravioli | Geitenkaas | EI

– 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 | 49 p.p.

Vanaf 2 personen te bestellen als hoofdgerecht

– Uit de wei

Tournedos | Goulash van groente |

Polenta | 37

Dit gerecht wordt geserveerd als hoofdgerecht

– De panel

Zwezerik | Appel | Krentenjus | 20

Dit gerecht wordt geserveerd als een
voorgerecht

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**

– Dragon

Ossenworst | Kruidensla | Serranoham

– Rettich

**Hummus | Ras el hanout |
Parelcouscous**

– Witlof

**Coquille | Kerniecrème |
Haringkaviaan**