

## Klassiekers en specialiteiten

Als vervanging van de gerechten uit het 3- of 4-gangendiner bieden wij u ook enkele seizoensgerechten of klassiekers aan die altijd in de smaak vallen.

Als u kiest voor één van deze specialiteiten rekenen wij een meerprijs op de prijs van het 3- of 4-gangen Private Dining-menu.

Ook hier bepaalt u weer het menu door voor het gehele gezelschap per gang één gerecht te kiezen.

### Voorgerecht

Tonijn + € 3,25  
*Tartaar - soja - zeeviersalade*

Gans + € 4,50  
*Rillettes – veenbes - briochebrood*

Bieten carpaccio (V) + € 2,25  
*Vegetarische "tonijn" crème – kappertjes - radijs*

### Hoofdgerecht

Tournedos + € 9,25  
*Truffeljus of bearnaisesaus – seizoengroente*

Scampi's + € 6,25  
*Knoflook – peterselie - citroen*

Tonijn + € 7,50  
*Gegrild – teriyaki – yuzu - wakame*

Cannelloni (V) + € 0,00  
*Spinazie – pesto – Pecorino*

Kalf + € 12,50  
*Kalfshaas én kalfszwezerik – truffel - mousseline*

### Nagerecht

Chef's Choice + € 3,50  
*Verschillende zoete nagerechtjes van de Chef*

Chocolade + € 3,50  
*3 bereidingen van chocolade*