



Jazzmenu 22 oktober 2017

Voorgerechten

Salade van rucola en witlof met gerookte zalm en gemarineerde zalm, een witte chocolade dressing en een coulis van wasabi

of

Carpaccio van hert op een salsa van aubergine-kaviaar en parmaham met groene asperges met een muscatel-mango dressing, Romanesco sla en Parmezaanse kaas

of

Gemarineerde en gepofte koolrabi gevuld met kidneybonen, tomaten concasse, gekaramelliseerde ui, Parmezaanse kaas, groene asperges en koriander met een saus van yoghurt, komkommer, knoflook en koriander

Hoofdgerechten

Wildzwijnshaasje met gepofte carrés van pompoen met rozemarijn, roomboter-spruitjes en een rode wijn saus van Preiselbeeren, Grand Marnier en dadels

of

Vis van de dag op een aardappelpuree met avocado en gele biet, knolselderij, uitjes en haricots verts met een saus van wilde scampi

of

Portobello uit de oven met kruidenboter gevuld met paddenstoelen, ui, pompoen, knolselderij en geitenkaas geserveerd met een pasta met haricots verts en bieslook met een saus van Madeira en kastanjes

Desserts

Een kaasplateau met 5 Europese kazen, stroop en brood

of

Tiramisu met een Baileys sabayon, kaneelijs en een crunch van noten

of

Sinaasappel-speculaas taartje met chocolade ijs en een vanille saus met Licor 4

Normaal € 47,50

Als arrangement* jazzmenu € 23,75

* concert + jazzmenu:

regulier: € 38,75

donateur: € 33,75

