



## Menu

Alle gasten eten hetzelfde voor-, hoofd- en nagerecht.

### VOORGERECHT:

#### Zalm-Avocado tartaar

*Een verfijnd, koud voorgerecht. Het bestaat uit fijngesneden gerookte zalm gecombineerd met romige avocado en citroen parels. Het gerecht staat bekend om zijn elegante balans tussen fris en hartig.*

#### Bladerdeeg met fetakaas en cranberry's

*Een feestelijk, hartig hapje waarin de smaken perfect in balans zijn. De combinatie van het knapperige, boterige bladerdeeg met de zoute, kruimelige feta en de zoete cranberry's zorgen voor een ware smaaksensatie.*

### HOOFDGERECHT:

#### Salade Niçoise met een twist.

*Een klassieker. Een frisse en voedzame Franse maaltijdsalade. De combinatie van zoute tonijn, knapperige sperziebonen, romig ei en de frisse dressing maakt dit een ideaal gerecht voor de warmere dagen.*

#### Pasta met garnalen in tomatensaus

*Een klassiek, mediterrane gerecht. Het combineert malse, zilte garnalen met een rijke tomatensaus. Het is geliefd om zijn volle smaak.*

#### Penne met feta, cherrytomaatjes en verse basilicum

*Dit is een gerecht dat wereldwijd geliefd is. Het is een vegetarisch ovensgerecht waarbij feta samen met cherrytomaatjes, olijfolie en verschillende kruiden in de oven wordt geroosterd tot een romige, smaakvolle pastasaus.*

#### Kippendijfilet in sinaasappelsaus

*Malse kippendij in een rijke saus van verse sinaasappel, honing en appelazijn, op smaak gebracht met gember en Spaanse peper voor een verfijnde zoet-pittige smaakbeleving.*

*U kunt kiezen tussen gebakken aardappeltjes in de schil met rozemarijn en huisgemaakte mayonaise of witte rijst.*

### NAGERECHT:

#### IJscoupe

*Van een lokale boerderijwinkel met vers seizoensfruit en slagroom.*

#### Kaasplankje

*Verschillende soorten kazen waarvan een aantal van een lokale boerderijwinkel.*