

Menu Het Witte Paard

5-gangen Chefsmenu 65,00 | 2-gangen 37,50 | 3-gangen 47,50 | 4-gangen 57,50

Wijnarrangement per gang 6,95

Voorgerechten

Bouillabaise

Oester / tomaat / gamba

Terrine

Seizoens wild / ingelegde groenten / peperkoek

Mossels

Tomaat / feta / seiderij / ouzo

Cesar

Hoender / little gem / ansjovis / Padano

Tartaar

Diamanthaas / paddenstoelen / truffel

Aubergine

Rode miso / granaatappel / gember

Hoofdgerechten

Tofu

Ananas / quinoa / geroosterde groenten

Ravioli

Guanciales / spinazie / vijg

Eend

Rijst / paddenstoelen / eendenlever

Hert

Bataat / mole / zilver ui / vanille

Kabeljauw

Miso / rettich / komkommer / gekarameliseerde ui

Koningsvis

Romanesco / saffraan / limoen / aardpeer

Desserts

Spaans jeugd sentiment

Chocolade / olijfolie / brood / Maldon

Taco

Mais / donkere chocolade / banaan / koffie

Peer

Calvados / crème pâtissière / karamel

Herfst

Kastanje / vanille / Baileys / Meringue

Passie

Passievrucht / yoghurt / honing

Ananas

Anijs / Kardemom / geroosterde ananas

Kaasplankje + € 3,50

Diverse binnen- en buitenlandse kazen

Bijgerechten

Boeren friet & mayonaise + € 4,50

Patatas bravas + € 4,50