



MENU DE WOERD

29,50 v.a. 12 personen

Carpaccio van ossenhaas

Dun gesneden ossenhaas op smaak gebracht met rucola, pijnboompitten, balsamico en krullen Parmezaan

of

Bouillabaisse

Zuid-Franse vissoep met sinaasappel, saffraan, aardappel en tomaat



In olijfolie gebakken rode mul

Mediterrane vis met mooie stevige filets
op een Portugese visstoof met rijst, chorizo en saffraan

of

Sous vide gegaard kalfsrumpsteak met kruidenkorst

De dikke lende in het vacuüm gegaard op 55 graden voor een perfect rosé eindresultaat, geserveerd met jus de veau, bloemkool mousseline en gepofte tomatootjes

Petit Grand dessert

Een smakelijke samenstelling van onze nagerechten

