



## **BIB Gourmand menu 3-gangen à 39,00**

### **Voorgerecht**

Taartje van gerookte paling | met soja afgelakte palingfilet | gel van dashi | zoetzure komkommer

**OF**

Rosé gebraden rosbief van boerderijhert | compote van peer en boerenjongens | vadouvan crème | groene salade

⌘⌘⌘

**(extra tussengerecht à € 15,50)**

Wildpeper van hert-haas- en zwijn | gekonfijte marlouskes | champignons | krokant hoedje van met zeezout afgebakken bladerdeeg

⌘⌘⌘

### **Hoofdgerecht**

Op de huid gebakken zeebaarsfilet | risotto van bosui | roergebakken spitskool met courgette en taugé | saus van gepofte rode paprika

**OF**

Rosé gebraden Maas-Rijn-Ijssel rund | mousseline van gele wortel | haricots verts | rozemarijn-ovenaardappeltjes | saus van verse tuinkruiden | gebakken paddenstoelen

⌘⌘⌘

### **Dessert**

Vier kaassoorten met vijgenbrood

**OF**

Taartje van chocolade | crème van Dulche de Leche | gekarameliseerde banaan | crumble van chocolade | cookie dough roomijs

**Extra kaasgerecht à € 12,50**

Vegetarische invulling van menukeuze is ter plekke mogelijk 