

Chef's signature

Taste the passion van de maand mei

VOORGERECHT | GROEN & WIT

Groene & witte asperge | meloen | balsamico | geitenkaas

🍷 **Hāhā**, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland

TUSSENGERECHT | ASPERGE SOEP

Aardappel | Wadden garnalen (eventueel zonder garnalen)

🍷 **Domaine Guillemarine**, Picpoul de Pinet Languedoc, Frankrijk

HOOFDGERECHT | HAM & ASPERGE

Witte asperges | risotto | gekookte ham | Bearnaise | 65°C eidooier

🍷 **Cuvée des Asperges**, Pinot Blanc, Elzas, Frankrijk

of

HOOFDGERECHT | LAM & ASPERGE

Witte asperges | risotto | lamsbout | Bearnaise | 65°C eidooier

🍷 **Louis Jadot Beaujolais-Villages Combe aux Jacques**, Beaujolais, Frankrijk

KAAS

Diverse Texelse kazen en asperge kaas met verschillende garnituren

🍷 **Graham's Six Grapes**, Portugal

DESSERT | VIOLETTE

Aspergeijs | poffertje | panna cotta | witte chocolade

🍷 **Château de la Peyrade**, Muscat de Frontignan, Languedoc, Frankrijk

🍷 = wijnsuggestie

3-gangen Chef's Signatuur Menu €35.00,
wijnarrangement €21.50

4-gangen Chef's Signatuur Menu €45.00,
half pension meerprijs €10.00, wijnarrangement €27.50

5-gangen Chef's Signatuur Menu €55.00,
half pension meerprijs €20.00, wijnarrangement €35.00

