

# IT'S GASTRO TIME

## GASTRONOMISCH MENU

### Ierse zalm

*ingelegd in gin en salie met schuim van tonic, gember, limoen en gemarineerde asperge*

Reichsrat von Buhl, Pfalz, Riesling Trocken

### Asperge crème soep

*met ham of zalm en doperwten*

Domaine de l'Arjolle, Côtes de Thongue, Equilibre, Muscat

### Gebardeerde kabeljauw

*met avocado en krul ganzenlever*

DeMorgenzon, Stellenbosch, Limited Release Grenache Blanc

### Hot fat Duck

*met zoet zure komkommer en aardappelmousseline verfijnd met rode wijnsaus*

Pieri, Sant'Antimo, Toscane

### Kaas van de kaaswagen

*geaffineerd door Bert van Pure Taste*

Venâncio da Costa Lima, Moscatel de Sétubal, Pioneiro

### Frambozen poffertjes

*met sorbet van crème fraîche*

Alice Bel Colle, Brachetto d'Acqui

## ARRANGEMENTEN [P.P.]

### 3-gangen

€ 38,50

*Ierse zalm, Hot fat Duck, Frambozen poffertjes*

### 4-gangen

€ 48,50

*Ierse zalm, Crèmesoep, Hot fat Duck, Frambozen poffertjes*

### 5-gangen

€ 58,50

*Ierse zalm, Crèmesoep, Hot fat Duck,  
Kaas, Frambozen poffertjes*

### 6-gangen

€ 68,50

*Ierse zalm, Crèmesoep, Gebardeerde kabeljauw,  
Hot fat Duck, Kaas, Frambozen poffertjes*

## WIJNARRANGEMENT [P.P.]

### 3-gangen

€ 19,50

### 4-gangen

€ 26,00

### 5-gangen

€ 32,50

### 6-gangen

€ 39,00