



Menu Jong Keukengeweld

3 gastronomische gangen gevuld met verrassende kooksensaties, zorgvuldig samengesteld door
Lars Block

Amuse

Macaron van tuinkruiden met gerookte zalm
Profiterolle met kruidenkaas, rode biet & walnoot



Skrei

Koud gerookte skrei met krokant van zuurdesem,
haring-ei, hangop & ijs van komkommer



Lamsnek (optioneel +12,00)

Terrine van lamsnek met raapjes, cevenne-ui & witloof



Primeurbloemkool (optioneel +10,00)

Variaties van primeurbloemkool met bonbon van schapenkaas,
hazelnoot, gefermenteerd mosterdzaad & sherry boter



Speenvarken

Filet van speenvarken met loofwortel,
spruitscheuten & popcorn van varken



Zoete Zoën

Gekarameliseerde banaan met citrus, ivory chocolade,
ijs van rabarber & krokant van amandel & pinda



3 gangen: 49,00

Inclusief: aangepaste wijnen of bieren bij voor- en hoofdgerecht + water
Extra bijpassende wijn: +6,00