

VIP SERVICE



Diner

VIP SERVICE



Kaviaar

House of Caviar | Beari - Asetra – Perle Imperial – Beluga

Prijs op aanvraag

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas | geschaafde truffel – rucola – balsamico stroop

Bieten sinaasappel salade | bieten – sinaasappel – walnoten – verse Hollandse geitenkaas – kruidensla – vinaigrette van honing

Wijnsuggestie: Fournier Père et Fils Sancerre

Cannoli | wonton – kingfish tartaar – kreeft – Hollandse garnalen salade – wakame – citroengel – Kewpie mayonaise

Wijnsuggestie: Lusco Godello

Soep

Pompoen soep | pompoenpitten – ricotta – huisgemaakte croutons

Wijnsuggestie: Antinori della Sala Bramito Chardonnay

Tom kha kai soep | kippendijen – shittake – bosui – kokos – zonnebloempitten – krokant van rode curry

Wijnsuggestie: Apostelhoeve Pinot Gris

VIP SERVICE



Hoofdgerechten

Runder tournedos | paddenstoelen – Hollandse krieltjes – pastinaak crème – krokante schorseneren – pepersaus

Optioneel: gebakken eendenlever

Wijnsuggestie: Beronia Rioja Autor Reserva

Wellington van kabeljauw en gerookte Bawykov zalm | geroosterde zoete aardappel – botersaus

Wijnsuggestie: Domaine Faiveley Montagny Blanc

Truffelrisotto | pompoen – diverse wilde paddenstoelen – geraspte truffel – Parmezaanse kaas

Wijnsuggestie: Apostelhoeve Pinot Gris

Rendang | rundvlees – kousenband – gele rijst – zoetzure komkommersalade

Wijnsuggestie: Franz Haas Pinot Nero

Ravioli Brasato | Parmazaanse kaas – salie boter

Wijnsuggestie: Antinori Peppoli

VIP hamburger | runderburger – tomatenrelish – chutney van Amsterdamse uitjes – sla – zoetzure wortel salade – Hollandse krieltjes

Wijnsuggestie: Beronia Edicion Autor

Desserts

Kaasplank | Oude Remaker – Klaverblauw – rooie Neel – witte van Koning roggebrood – perenappelstroop

Wijnsuggestie: Duorum Tawny Port

Chocolade parfait | koffie crème – witte chocolade bros – hazelnoot kruimel – Marshmallow

Gepocheerde peer | kaneelmousse - gekarameliseerde pecannoten – peergel – tonkabonen ijs

VIP SERVICE

VIP SERVICE

VIP SERVICE

