

# VIP SERVICE



Diner



## Kaviaar

ANNA-Dutch kaviaar | Osetra – Sevruga – Beluga

*Prijs op aanvraag*

## Voorgerechten

Charcuterie | Livar sjinkham – lamsham – ganzenleverterrinen – gedroogde Brandt & Levie worst – brioche

Artisjok violet | Hollandaisesaus – kruidenolie – krokante groenten

Radijs carpaccio | gerookte Bawykov zalm – mandarijnen vinaigrette – frisée – pistachenoten

## Soep

Kervelwortel soep | truffel ravioli – mascarponecrème – krokant van zoete aardappel

Inca-bouillon | Coeur de Boeuf tomaat – mascarponecrème – krokante groenten



## Hoofdgerechten

Lamsfilet | groene asperges – bloemkool crème – krokante aardappelblokjes – morillesaus

Zalm Wellington | coquilles – gemarineerde zalm – spitskool – aardappelmousseline – beurre blanc

Courgettebloem | gevuld met seizoensgroenten – gele en groene courgettes – aubergine – huisgemaakte limoenafoeli

Spaghetti | boerderijkip – Parmezaanse kaas – Incatomaten – pijnboompitten – citroen-knoflookboter – verse basilicum

## Desserts

Nederlandse kaasplank | Oudwijker Fiore – Witte Ossekop – Vlieland Bunkerblauw – Goudse oplegkaas 3,5 jaar – kweepercompote – vijgen – vijg-amandel toast

Pavlova | rabarber – aardbeien – Zwitserse witte chocoladeroom – huisgemaakte rabarber sorbet

Panna cotta van peer en hibiscus | harde wener – perengel – pistachesponscake – vanille-ijs

VIP SERVICE

