

•ANNO 88•

Vegetarisch menu

Voorgerecht

Bavarois van kropsla met een crème van ei, gepofte ui, broodschotsen en dressing van geroosterde tomaat

Tussengerecht

In knoflook geroosterde wortel met een crème van aardappel, gedroogde peterselie en saus van citroen

Tussengerecht

Soepje van rucola en knolselderij met een bonbon van Reade krobbe

Hoofdgerecht

Parel gortrisotto met venkel, prei en Doetie's geitenkaas met saus van steranijs en laurier

Kaas

Streek en ambachtelijke kazen met huisgemaakte chutney

Dessert

Hazelnoot custard met gel van citrus, luchtige cake van chocolade, koffie merengue en sorbet van sinaasappel

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met groenten uit Natuurtuin 't Hummelhûs en een aardappel garnituur