

# Tasting Tuesdays

## MENU | JUNI 2018

5 juni

**Gerookte eendenborstrollade**  
perenchutney | crema di balsamico

**Pompoen-currysoep**  
koriander | rode peper | gember

**Gegrilde groene asperge**  
truffelsalsa | olijven | eitje

**Gegrilde zalmfilet**  
spaghettini no.9 | trifolate

**Chocolademousse**  
boerenjongens-ijs | kletskep

12 juni

**Quinoa salade**  
avocado | geitenkaas

**Runderbouillon**  
groentegarnituur

**Scholfilet**  
pompoen | minipaksoi

**Eendenborst**  
structuren van wortel

**Chocolademousse**  
seizoensfruit

19 juni

**Gestoomde zalm**  
zoet-zure komkommer | radijs | rode kool

**Vichyssoise**  
truffelolie

**Gebakken gamba's**  
kerrie-spitskoolsalade

**Gewokte kalfshaaspuntjes**  
groenten | cashewnoten | basmatirijst

**Parfait van rode vruchten**  
haagschehopjes-tuille

26 juni

**Garnalenkroketje**  
gerookte paprikamayonaise

**Bouillabaisse**

**½ Canner**  
risotto

**Kogelbiefstuk & kreeftenschaar**  
spinazie | fondant-aardappel

**Aardbeiensabayon**  
aardbeien-coulis