

Menu

ALS financial diner 2025



Rabobank

Amuses

Blini - gerookte zalm |
peper-crème fraîche | kaviaar
Irish More-oester | bonito |
dashi | komkommergranité
Walnootmacaron | geitenkaas | truffel

Voorgerecht

"Het mooiste uit de zee"

Kreeft | radijzen | Boeddha-fingers |
zeevenkel | kombu beurre blanc

Vegetarisch voorgerecht

"Zilte appeltjes"

Granny Smith | radijzen |
Boeddha-fingers | zeevenkel |
kombu beurre blanc

Tussengerecht

"Surf n turf 2.0"

Langoustine | soto ayam | kippenvleugel |
mango | lontong | pandanolie

Vegetarisch tussengerecht

"Smaken van de gordel van smaragd"

Gado gado | pinda-crèmeux | shiitake |
tempeh | zoetzure groenten | telur asin



Angellillo Scune Sauvignon Blanc 2024

Van Famiglia Angellillo uit Puglia

Hoofdgerecht

"Boswandeling"

Hert | jus | stoofpeer | bloedworst |
pastei | cèpes | druivenpitmosterd

Vegetarisch hoofdgerecht

"Een bietje anders"

Biet Wellington | stoofpeer |
shiso purple | cèpes | druivenpitmosterd



**Cundàri Primitivo di
manduria riserva 2018**

Van Famiglia Angellillo uit Puglia

Dessert

"Taste of Happiness"

Mandarijn | witte chocolade | amandel

Friandises

"Bonbons ByNick"

Tonka Mocha | Yuzu Harmony |
Sweet Monkey Treat



**Casa Silva Late Harvest Sémillon
en Sauvignon Blanc 2023**

Chili

