

GRAND PRIX 3-COURSE MENU € 39,50

VOORGERECHTEN

Tuna Tataki
met lente ui, wakame en gember

*

Carpaccio van ossenhaas
met Parmezaan, pijnboompitjes
en truffelmayonaise

*

Soep van de dag
met knapperig brood

STARTERS

Tuna tataki
with spring onions, wakame and ginger

*

Beef tenderloin carpaccio
with Parmesan, pine nuts
and truffle mayo

*

Soup of the day
with crispy bread

HOOFDGERECHTEN

Op de huid gebakken zalmfilet
geserveerd met peterselie en citroen
van "De Zilte Verleiding"

*

Ribeye
geserveerd met pimientos de padron,
bospaddenstoelen, maïsribs en chimichurri

*

Saté "Meijer aan Zee"
kipsaté geserveerd met taugé, gebakken uitjes,
atjar en kroepoek

*

Ravioli
gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met
bospaddenstoelen, balsamico en Parmezaanse kaas

MAINCOURSE

Pan-seared salmon fillet
served with parsley and lemon
from "De Zilte Verleiding"

*

Ribeye
served with Pimientos de Padrón,
wild mushrooms, corn ribs, and chimichurri

*

Satay "Meijer aan Zee"
chickensatay served with bean sprouts,
fried onions, pickled vegetables, and prawn crackers

*

Ravioli
filled with ricotta and spinach, served with wild
mushrooms, balsamic, and Parmesan

DESSERT

Chocolade taartje uit de oven
met een frambozencoulis

DESSERT

Hot Chocolate cake
with a raspberry coulis