

# TUINKAMER DINER

15/16/17 MAART 2024

*5-gangen menu 65*

*6-gangen menu 75*

Parfait van fazant & eendenlever  
met een compote van abrikoos

---

Couscous van bloemkool en kreeft,  
gebakken coquilles, saus van kreeft en  
haring kaviaar

---

Gekarameliseerde appeltjes, krokant  
gebakken kalfszwezerik met een  
Calvadossaus

---

Gestoofte kalfssukade met een medaillon  
van ossenhaas

---

Diverse kazen met vijgenchutney

---

Bavarois van hazelnoot, crunch van  
hazelnoot, witte chocolade mousse, ijs van  
koffie en vanillesaus

