



VIP Café Lunch:

*Tartaar van huis gerookte zalm met avocado crème,
tomaat en toast
of
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan
en rucola*

*Zeebaarsfilet met antiboise van olijf en tomaat
of
Biologische "Eco Fields" kalfshaas met truffeljus en
seizoensgroenten*

*Petit grand dessert bestaande uit:
Pistache parfait, witte chocolademousse,
frambozen en basilicum
Lemon pie met gebrand merengue schuim
Aardbeien Romanoff met wodka, peper en limoen*