

DINER



Vanaf 12 personen is het bij ons mogelijk om gebruik te maken van onderstaand 3 gangen menu. Tot 30 personen kunt u op de avond zelf een keuze per persoon per gang maken. Vanaf 30 personen vragen we u om vooraf per gang één gerecht te kiezen die we voor het hele gezelschap serveren. Uiteraard houden we rekening met eventuele dieetwensen.

TMH MENU

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rund

Rucola / Parmezaan / geroosterde pittenmix / zongedroogde tomaat / truffelmayonaise

of

Tonijn

Geschroeide tonijn / yuzu dashi bouillon / bieslookolie / salade van groene appel en rettich / tapenade van zeekraal / shiitake

of

Carrot 'lachs'

Gemarineerde wortel / komkommer / radijs / roomkaas / dille / toast van speltbrood

BIJGERECHTEN

Friet met mayonaise	€ 4.75
Zoete aardappelfriet met Parmezaan, groene kruiden en truffelmayonaise	€ 7.50
Roseval aardappel	€ 4.50
Maiskolf met roomboter en kruidenzout	€ 4.50
Kleine salade	€ 4.95
Seizoensgroenten	€ 4.95

TUSSENGERECHTEN

Crèmesoep van aardpeer

Zeekraal / aardappelkaantjes

of

Gamba

Risotto met citrus en artisjok / citroenolie / vanilleschuim / rijstkrokant met waddenzout & kruiden

of

Gegrilde watermeloen

Feta / roomkaas / gel van munt / krokante pitten en zaden / cress van basilicum

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst met een jus van zwarte knoflook

of

Scholfilet met rouille mayonaise

of

Steak van rettich met een saus van miso en citroen

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met geroosterde venkel, bospeen, biet en millefeuille van Groningse aardappel.

NAGERECHTEN

Blondie

Blondie van amandel / panna cotta van braam / hangop van vanille / gel van grapefruit en Timut peper / krokant van witte chocolade

of

Hollands kaasplateau

Selectie van Hollandse kazen / krokant suikerbrood / druiven

Meerprijs + € 2.50 p.p.

 Vegetarisch  Vegan