

Menusuggesties 2026
Vanaf 10 personen tot medio juni

Keuze menu 1 € 42,50

Pomodorisoep |

gebrande cherry tomaatjes – gehaktballetjes – crème fraîche
of

Aspergesoep

Zalm | seizoengroenten - *Hollandaisesaus*

of

Varkenshaas | pepersaus

of

Drempitse asperges op klassieke wijze |

Beenham – krieltjes – ei – Hollandaisesaus - boterjus

IJscoupe |

Mango sorbetijs , yoghurt- en bosbessen roomijs - slagroom

Of

Chocolade mousse|

Bananenijs - karamel

**Uiteraard kunt u ook zelf een menu samenstellen door middel van onze a la carte kaart.*

Menusuggesties 2026
Vanaf 10 personen tot medio juni

Keuze menu 2 € 47,50

Champignons in een krokant jasje |

Knoflookmayonaise

of

Gerookte zalm |

asperge – doperwten panna cotta - kruidenvinaigrette

of

Rundercarpaccio |

Achterhoekse olie – Remerker rijp - pijnboompitten

Ravioli | seizoengroenten- ricotta – beurre blanc

of

Zalm | seizoengroenten – Hollandaisesaus

of

Kalfsstaartstuk | appel - jus

of

Dremptse asperges op klassieke wijze |

Beenham – krieltjes – ei – Hollandaisesaus - boterjus

Samenspel van nagerechten

**Uiteraard kunt u ook zelf een menu samenstellen door middel van onze a la carte kaart.*

Menusuggesties 2026
Vanaf 10 personen tot medio juni

Keuze menu 3 € 49,50

Proeverij van voorgerechtjes |
*Asperge | panna cotta van doperwt – gerookte zalm -
steak tartaar – aspergesoepje*

Kokoscurry | gember - naanbrood
of
Zalm | seizoengroenten – Hollandaisesaus
of

Tamme eendenborst | Salsa verde
of

Dremptse asperges op klassieke wijze |
Beenham – krieltjes – ei – Hollandaisesaus - boterjus

Honing tonkabonen panna cotta |
Ananas – rozemarijn

**Uiteraard kunt u ook zelf een menu samenstellen door middel van onze a la carte kaart.*