



## MENU VAN DE CHEF

# 1



Vegetarisch

Olijvencake met artisjok-tomaatvulling  
en kruidenhangop



# 2

Vis

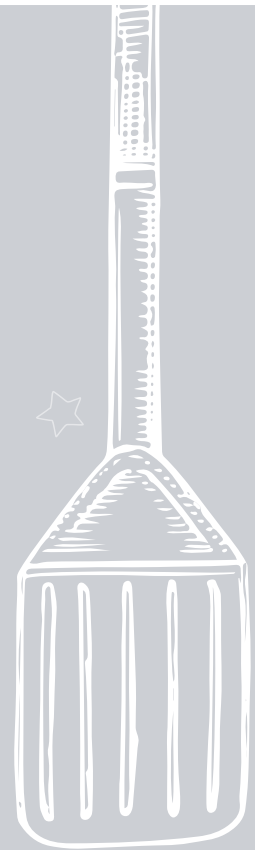
Makreel 'gegaard' in wei  
met citrus en koolraap

# 4

Vlees



Kippenlevercrème met witlof  
en uien crumble



# 3

Vegetarisch

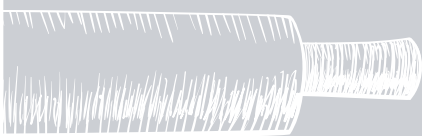
Bloemkoolsteak met  
currymayonaise en  
aardappelkaantjes



# 5

Nagerecht

Gepocheerde appel met  
chocolademousse, toffeesaus  
en hazelnoot



# BON APPETIT

