

MENU OF THE CHEF

De chef wisselt per periode van menu. Wij dagen u uit om van alle gangen te proeven en te genieten. Wilt u toch minder dan 7 gangen nuttigen? Dan kan dat al vanaf 4 gangen. U kunt zelf de gangen samenstellen uit onderstaande gerechten.

Wilt u het menu geheel zelf samenstellen? (bijvoorbeeld voor uw bruiloft)
In overleg met de chef stellen wij een passend menu op speciaal voor uw gelegenheid.
(Prijzen kunnen eventueel afwijken afhankelijk van de gerechten)

1. Tom kha kai soep

kipfilet • lente ui • sereh • limoen tinten • taugé

2. Beef Tataki van Entrecôte

yuzu • kimchi salade • melissa cress

3. Spicy Tuna maki (Sushi)

komkommer • avocado • huisgemaakte spicy mayo • wasabi crumble

4. Tuna tataki

edameme • wakame • honing miso rode ui • ponzu

5. Sticky ribs (boneless)

sous vide gegaarde ribs • krokante ui • sesam

6. Ossenhaas medaillon

zwammen en paddenstoelen • karamel gepofte knoflook jus • soya ui

7. The Lemon Spirit dream dessert

Een verassende combinatie van limoncello gemaakte desserts



@THE.ROLLING.CHEF