

Lunchmenu € 27,50

Dagelijks wisselend tweegangen lunchmenu

Wij bieden u de mogelijkheid om binnen 60 minuten te lunchen

Graag attenderen wij u op onze uitgebreide selectie wijnen die per glas geschonken worden

Voorgerechten / Tussengerechten

Zalm

Huisgemaakte gravad lax met een crème van geitenkaas, gemarineerde tomaten en krokant volkorenbrood

Kabeljauw

Gebakken kabeljauw met een brandade van schelvis, fijne kruiden salade en een chutney van gepofte paprika en vanille

Kalf

Pastrami van kalfsvlees, krokante sjalotten en een crème van wortelpeterselie

Kwartel

Winterse salade met zacht gegaarde kwartel waarna krokant gebakken op de "Big Green Egg" en gerookte runder rib-eye

Aubergine

Flan van lichtgerookte en gepofte aubergine op een gelei van tomaat, warm schuim van aardappel en rauwmelkse Brie de Meaux waarbij krokante Taggiassche olijven

Crème knoflook

Schuimige crème van gepofte knoflook met in five spices gelakte kalfsnek met daarbij een room van groene tuinkruiden

Tom Yam

Heldere Thaise garnalenbouillon met kreeft, gelei van spinazie en Granny Smith appel

Hoofdgerechten

Curry

Thaise curry van gamba's met gewokte bokchoi, dungseden bosui en koriander met geurige pandanrijst

Dorade

Op de huid gebakken dorade met gestoofde artisjokken a la Barigoule geserveerd met een schuimige basilicum boter saus

Varken

3 Bereidingen van het Baambrugs varken; krokant varkensbuik, gebraseerde varkenswang en rosé gebraden varkensfilet samen met een gekarameliseerde vijg en een jus van witte Aceto Balsamico

Kalfsrib-eye

Kalfsrib-eye "Bordelaise New Style" gebakken onder een croute van portabello en merg geserveerd met een volle rode wijnsaus

Pompoen

Risotto van gepofte St. Marne pompoen, een pesto van gebrande hazelnoot en limoen waarbij geroerbakte jonge kropsla harten en gefrituurde scharrelei geserveerd