

## Kookworkshop seizoensmenu 3- of 4-gangen

*Dit menu wisselt per seizoen en kan als diner of lunch worden gekozen. Indien u voor een 3-gangen menu kiest, komt het tussengerecht te vervallen. Vlees is altijd biologisch bij de Kookerij en vis is volgens MSC-keurmerk gevangen.*

*Natuurlijk is het mogelijk een (deels) vegetarisch of geheel biologisch menu te laten maken. Geeft u dit aan bij uw reservering! Indien u volledig biologisch wenst, rekenen wij hiervoor € 10,00 extra per persoon.*

### Menu WINTER 2018

#### Voor

Ceviche van zeebaars  
of  
Kippendij met een oosterse lak, zoetzuur van radijs en mini gem

\*

#### Tussen

Risotto met pesto en doperwtten (vega)

\*

#### Hoofd

Gebakken zeewolf met een kerrie couscous en zuurtje van bloemkool, haricots verts, prei  
of  
Longhaas langzaam gegaard, met puree van hete bliksem, gepofte pomodori en bundelzwammetjes

\*

#### Na

Tarte Tatin, omgekeerd appeltaartje  
of  
Gepocheerde peer met honing parfait en sinaasappel crumble

\*

Koffie of thee  
met mokkaboontjes

