

Kookworkshop seizoensmenu 3- of 4-gangen & 'Black Box'

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 maken. Geeft u dit aan bij uw reservering! Indien u volledig biologisch wenst te koken, rekenen wij hiervoor € 10,00 extra per persoon.

Menu WINTER 2018

Voor

Ceviche van zeebaars

of

Duif 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

