

GROEPENKAART - DINER

voorgerechten

Rundercarpaccio van weiderund 11
met een lichte mayonaise van gekarameliseerde ui,
gebakken spekjes, bieslook, oude boeren brokkelkaas en rucola

Gebranden zalm 11
met parelgortsalade, paprika-peper emze, bladerdeeg
en limoenmayonaise

Khogreen 16
groene asperge, peultjes, haricots verts, gedroogde ham,
brandnetel kaas, avocado, salsa van koriander en walnoot
- Zonder gedroogde ham 13

hoofdgerechten

Diamanthaas 22
gebraden, met groene kool, pruimendant, pompoen,
pommes dauphine met marsala kerrie en een frisse jus van appel

Heilbotfilet 22
met bulghur, cornichon, munt, venkel, komkommer en rode uisalsa

Groentestoof 18
stoof van linzen en kikkererwten met groene asperge,
geroosterde aubergine, zoete aardappel, humus en huisgemaakt naanbrood

nagerechten

Crème brûlée 6
met witte chocolade, melkchocolade ijs en een crumble van nougatine

Ijskho 6½
ijs van De IJssalon uit Rotterdam: frambozensorbet, melkchocolade ijs en
oreo-ijs met frambozengel, spongecake, witte chocoladesaus, oreo-ijs
en chocolade crumble



GROEPEN - DINER

3-gangen KHOTINSKY menu

30

De gasten hebben op de avond zelf een keuze uit:

Tartaar van gamba met duxelles van shiitake en kastanjechampignons, gember, soyamayonaise en tempura van shiitake

-of-

Harira: Midden-Oosterse soep van linzen en kikkererwten, kleine pittige gehaktballetjes, crème fraîche en koriander

Gegrilde doradefilet met basmatierijst, hazel- en cashewnoot, broccoli, tempura en jus van marjoraan

-of-

Gebraden parelhoender met ingemaakte rode uien, snijboon tagliatelle, geroosterde knoflook en pindasaus

Crème brûlée

met witte chocolade, melkchocolade ijs en een crumble van nougatine

Big Taste* & Dessert van de Chef

35

een selectie van onze voor- en hoofdgerechten gepresenteerd op diverse schalen en plankjes om met elkaar te delen. met een dessert van de chef!

*wij serveren een aanpaste versie

