

GROEPENKAART - DINER

voorgerechten

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

Gebrande zalm 11
met parelgortsalade, gepofte knoflook, gepickelde bieten
en harissa mayonaise

Khogreen 13
groene asperge, peultjes, haricots verts, brandnetel kaas, avocado,
salsa van koriander en walnoot
- Met gerookte ham +3

hoofdgerechten

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

Kabeljauw 22
met truffelparelgort, lauwwarme salade van knolselderij en prei
en een lichte kalfsjus

Marokkaanse bulghur 18
met dadels, geroosterde pompoen, beignets van geitenkaas,
geserveerd met een lauwwarme salade van bieten en rozijnen
met een yoghurt dressing

nagerechten

Crème brûlée 6½
met witte chocolade, melkchocolade ijs en een crumble van nougatine

Ijskho 7
ijs van De IJssalon uit Rotterdam: frambozensorbet, melkchocolade ijs
en oreo-ijs met frambozengel, spongecake, witte chocoladesaus en
chocoladecrumble



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, sojamayonaise en tempura van shiitake

-of-

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

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

-of-

Gebraden parelhoender met ingemaakte rode uien, snijbonen, geroosterde knoflook en pindatapenade

Crème brûlée

Big Taste*

29

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

& Dessert van de Chef

35

*wij serveren een aanpaste versie

