

# Hemels 3-gangenmenu 42,50

## **CARPACCIO**

Dun gesneden runderfilet met truffelmayonaise, rucola, Parmezaan, pompoenpitjes en zongedroogde tomaatjes

## **GEMARINEERDE ZALM**

Gemarineerde zalm, met een huisgemaakt sorbetijs van avocado en dille, een crème van miso en yuzu en een krokantje van gepofte rijst

## **VERLIEFDE GARNALEN**

Sissende garnalen met knoflook, rode peper, kruiden en champignons

## **TARTE TATIN**

Tarte tatin met gekarameliseerde rode ui en een hangop van geitenyoghurt en garam masala

\*\*\*

## **HAZENPEPER**

Ouderwets lekkere hazenpeper, geglaceerde spruitjes, stoofpeer en een puree van pastinaak en aardappel

## **KABELJAUW**

Kabeljauwhaas gelakt met kafir, geserveerd met een bouillon van dashi en pompoenpit

## **HOUSE STEAK (meerprijs 3,75)**

Met chimichurri, groene asperge en een compote van gerookte ui

## **AARDPEER**

Zwarte linzen met een schuim van rode curry, gepofte aardpeer, crème van gerookte hazelnoot en een kroepoek van cassave

\*\*\*

## **APPEL CRUMBLE**

Warm geserveerde crumble met gekarameliseerde appel

## **VLIERBESSEN BLUF**

Heerlijke frisse bluf van vlierbessen, sorbet van vlierbessen, gemarineerde vlierbessen en krokante chocolade

## **BABA APPEL**

Franse klassieker cakeje gemarineerd in een siroop van kaneel, steranijs en vanille, specerijen roomijs, appelcompote en een klets kop met speculaaskruiden