

Groepsmenu

Voorgerechten

Ossenwagen

Biologische rundercarpaccio geserveerd met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola, pittenmix en croutons

Het Valkhof

Krokante kip, sugarsnaps, rode ui, sla, bosui en een Oosters dipsausje

De Vicking

Gravad lax: rauwe zalm gekruid met zout, mosterd en dille, geserveerd met aardappelsalade

De Veldheer

Licht verwarmde brie met honing, geserveerd op een crostini met cranberrychutney en notenmix

Hoofdgerechten

Roversvlees

Gemarineerde varkenshaas, kipfilet en biefstuk, geserveerd met een huisgemaakte peperroomsaus

Hoenderhok

Langzaam gegaarde maiskip met roomboter, citroen, knoflook en tijm, geserveerd met zuurkool en aardappelpuree

Vis op uw dis

Zalmfilet, geserveerd met gebakken groene asperges, zeekraal en een kruidenolie

Heksenketel

Vegetarische wrap gevuld met groenten in tomatensaus, geserveerd met guacamole en tortillachips

Nagerechten

Gelagkamer dessert

Dame blanche met vanille roomijs, chocoladesaus en slagroom

Dronken Hendrik

Huisgemaakte chocoladetaart met witte chocolademousse, vanille-ijs en slagroom

Lodewijk

Huisgemaakte cheesecake geserveerd met bosvruchtenijs, blauwe bessen en slagroom

Koning Wilhelm

Crème brûlée met de smaak van zoethout