

Whisky diner 5/9/2020

Hapjes bij aperitief:

- Huisgerolde loempia met groeten, kip en pikant dipsausje
- Gebakken tonijnhaasje in sesamjasje, gekarameliseerde venkel, in smokedArbequina en whisky geconfijte aardappel, choronsaus

Menu:

Tapas:

**Vichyssoise van groene asperges, Reypenaer en grijze Noordzee garnalen
Watermeloen, gin-tonic, fetablokjes, zwarte olijf en gemarineerde rode ui
Foccacia, vijgenconfituur van onze eigen boom, camenbert AOC
Mousse van gerookte paling, ganzenlever, appel, rode biet en
peperkoek
Crèmebrûlè van Epoisse de Bourgogne**

Soep :

Cullen Skink

Schotse prei-aardappelen soep met zelf gerookte schelvis

**Sappig varkenshaasje gegaard op 58 ° C, zuiderse aromaten,
Madeira sausje en verse pasta**

**Trio van chocolade bereidingen
Bodem van fondantpanacota
middenstuk van melk chocolademousse
toplaag van witte chocoldemousse
alles verrijkt met Single Malt Whisky**

Koffie of thee met koekjes en snoepjes