



In LOVE with

The Duke

in Love menu

€ 69

To start

Amuse van de Chef met een glaasje Champagne Taittinger
Chef's Amuse with a glass of Champagne Taittinger

Appetizer

Rollade van carpaccio met krab en kreeft, gemarineerde koolrabi, geserveerd met madeirasaus en basilicumolie
Carpaccio roll with crab and lobster, marinated kohlrabi, served with madeira sauce and basil oil

of / or

Truffel ravioli met champignons en botersaus
Truffle ravioli with mushrooms and butter sauce

Continuing

Cordon Bleu

op een bedje van puree van zoete aardappel en seizoensgroenten
with sweet potato puree and seasonal vegetables

of / or

Skrei

vergezeld van geprakte aardappel, beurre blanc en savooikool
with mashed potato, beurre blanc and savoy cabbage

of / or

Parelhoen met scampi, soufflé van aardappel en seizoensgroenten
Guinea fowl with scampi, potato soufflé and seasonal vegetables

The best is yet to come

Hart van melkchocolade met crème brûlée
Milk chocolate heart with crème brûlée

of / or

Hart van witte chocolade met frambozen
Milk chocolate heart with raspberries

