

Gastronomisch menu

*Wisselend menu, bereid met ingrediënten uit het seizoen.
De gerechten uit het gastronomisch menu kunnen ook gecombineerd
worden met andere gerechten uit de kaart.*

Krokante witte asperge van 'de Weerd' met crème van eidooier,
crème van doperwten, krokante aardappel, verse kruiden en
ijs van witte asperge

Witte asperge van 'de Weerd' met lauwwarme gerookte zalm
van de Green Egg, een 64 graden ei, schuim van hollandaise
en groene kruidenolie

Lamszwezerik met crème van dragon & piment, gegrilde asperge
en een saus van crème fraîche & zuring

Lamsnek & -rack met kerrie yoghurt, witte asperge van 'de Weerd',
zoetzure prei, crème van bieslook en een jus van gesuikerde knoflook

Aspergelinten met aspergemousse , compote van rabarber, hangop,
witte chocolade-ijs en gel van verveine

4-gangen: € 65,00

5-gangen: € 75,00