

MENU

LUNSJES

Food and drinks Experience

Huisgemaakte Jiaozi

gekonfijte eend – hong shao rou (varken)

Veg : rode biet/zeewier – mapo tofu

vis

szechuan gemarineerde zalmfilet – miso risotto met groene asperges

Veg : mozaïek van Aubergines in gochujang – miso risotto met groene asperges

Wonton

gamba/varken wontons in een szechuan sausje

Veg : shiitake wontons in een szechuan sausje

rund

traag gegaarde Simmental short ribs met rammenas – jasmijnrijst

Veg : hong shao wintermeloen – jasmijnrijst

Dessert

This is not 'n egg – passievrucht – mango

alt : chocolademousse creatie – frambozen (lactosevrij)

5 gangen menu aan €54 p.p.

4 gangen menu aan €49 p.p. (zonder dessert of wonton)

Peking eend (+6€ p.p.)

kan ter vervanging van de vis of het rund genomen worden

Aangepaste dranken

wijnen 4 gangen €34

bob formule 4 wijnen 22€

Thee 4 gangen 19€

2 wijnen en 2 theeën 27€

Vermeld graag eventuele allergieën of dieetwensen op voorhand. Wij doen ons uiterste best om hieraan te voldoen.