

5 gangen menu

inclusief
amuse, tafelgarnituur
en friandises
€ 64,50



chef's hack @oost
HACK

wijn

wijnarrangement
6 glazen wijn
€ 35,00

Tafelgarnituur

Flamkuchen, roomkaasdip,
baba ganoush

Broodplank, met beurre noisette
en gezouten boter

Amuse

Tataki

Van gemarineerde diamanthaas
met Oosterse crème, tuinbonen &
zoetzure groenten

Gebakken coquille

Met bloemkool-knolselderijcrème
citrus-vanillecompote, gedroogde ham
& aardappelkaantjes

Krokante zeebaarsfilet

Op risotto met rode biet, venkel,
limoen crème fraîche en bietenwafel

Hertenrugfilet

Met wildstoof, crème van bataat,
shii-take & gebakken polenta

Diverse bereidingen van streekappels van Baas

Met witte chocoladesorbetijs, pistache
sponscake en karamel van specerijen

Proeverij van 3 kleine zoetigheden

Wij serveren een drietal kleine
zoetigheden om de culinaire avond
een passend einde te geven