

ZOMERMENU 2026

Zomermenu – Smaken van de Zomer

De smaak van de zomer, gevangen in zes gangen.

De zomer brengt een overvloed aan prachtige producten. Rijpe tomaten, cantharellen, groene asperges, langoustine, zomertruffel en zoete aardbeien vormen de inspiratie voor een menu waarin frisheid, elegantie en verfijning samenkomen.

Chef Jan Marrees en zijn team presenteren een **zesgangenmenu** waarin de mooiste seizoensproducten centraal staan. Pure smaken, subtiele contrasten en zorgvuldig opgebouwde gerechten laten de zomer op haar mooist proeven.

Het menu is verkrijgbaar **tot en met zaterdag 15 augustus**. Daarmee zijn wij de gehele zomervakantie geopend om u culinair te ontvangen.

Tomaat – Mosterdzaad – Parmezaanse kaas

Gemarineerde kerstomaatjes met een compote van groene tomaat en mosterdzaad met een heldere vinaigrette van tomaat en schuim van Parmezaanse kaas

Tonijn – Radijs – Amsterdamse Uien – Wortel

Gemarineerde tonijn met gemarineerde radijs en sorbet van Amsterdamse uien en een marshmallow van wortel met een vinaigrette van koolrabi

Schol – Bloemkool – Japanse Gember - bosppeen

Geroosterde scholfilet met een puree van bospeen en diverse bereidingen van bloemkool met een saus van kokos en Japanse Gember

Zeebaars – Ravioli Langoustine – Peterselie – Aubergine

In peterselie boter gegaarde zeebaars op gestoofde lamsoren met een ravioli van langoustines en aubergine en een schuimige saus van langoustine

Runderlende – Cantharellen – Zomertruffel – Groene Asperge – Pastinaak

Gebakken runderlende met cantharellen met kaneel met een puree van pastinaak en melouse ui, groene asperge en vers geschaafde truffel en saus van lapsang souchon

Aardbei – Vanille – Limoencress - Vlierbloesem

Gemarineerde aardbeien op een crème van vanille met sorbet van limoencress en schuim van vlierbloesem

Prijs per persoon € 99,-

(Bij de reservering vermelden dat je van dit menu gebruik wilt maken.)