

## VOORGERECHT

Koud gerookte zalm onder een kruidensla met een soja-sesam-crème en gebakken nori, afgemaakt met matchasneeuw

### *Vegan*

Sojameloen onder een kruidensla met een sesam-crème en gebakken nori, afgemaakt met matchasneeuw

## SOEP

Knoflooksoep met gebakken spekjes afgemaakt met een olie van groene kruiden

### *Vegan*

Knoflooksoep bereid met plantaardige room en afgemaakt met een olie van groene kruiden

## HOOFDGERECHT

Chateaubriand in een jus van kruidnagel, geserveerd met aardappel-pastinaak-mousseline en een garnituur van gepofte bieten

### *Vegan*

Een steak van knolselderij in een jus van eigen vocht, geserveerd met aardappel-pastinaak-mousseline en een garnituur van gepofte bieten

## DESSERT

Irish mousse; een bodem van Bastogne, een middengedeelte van chocolademousse geparfumeerd met koffie en een top van witte chocolademousse geparfumeerd met een Ierse whiskey.

Geserveerd met koffieboontjes *on the side*

### *Vegan*

Frambozenmousse aangemaakt met plantaardige room, met een crumble van Oreo's