

# MENU

## VOORGERECHTEN

### **RUNDERCARPACCIO**

truffelmayonaise, parmezaanse kaas,  
pijnboompitten en pesto

### **MILLEFEUILLE GEROOKTE ZALM**

in laagjes van bladerdeeg gecombineerd met  
de zoetheid van mascarpone.

### **GEROOKTE BURRATA**

di Buffalo mozzarella in witte truffel  
met gegrilde artistjok

## HOOFDGERECHTEN

### **GEBAKKEN ZALM**

met beurre blanc saus, gevulde ravioli  
en groene asperges

### **TRUFFEL RISOTTO** (vegetarisch)

met bospaddenstoelen

### **KALFSSCHNITZEL**

gepaneerde schnitzel van kalfsrib eye met peper-,  
stroganoff, truffel, bearnaise - of champignonsaus

### **KIPSATÉ**

malse kippendijen spies met satésaus, atjar,  
timbaaltje witte rijst, kroepoek en pittig ei

*De hoofdgerechten worden met verse frieten geserveerd*

## DESSERTS

### **SCROPPINO**

op basis van citroen-ijs met Limoncello  
en prosecco

### **CHIPOLATA PARFAIT**

een luchtig ijsgerecht met een coulis van  
frambozen, amarene kersen  
een knapperige wafel en slagroom

### **DAME BLANCHE**

traditioneel met roomijs, warme chocoladesaus  
en slagroom



*Vliegveld Hilversum*  
• RESTAURANT •

LUNCH • DINER • BORREL