

MENU

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO

truffelmayonaise, parmezaanse kaas,
pijnboompitten en pesto

MILLEFEUILLE GEROOKTE ZALM

in laagjes van bladerdeeg gecombineerd met
de zoetheid van mascarpone

KNOFLOOK BRUSCHETTA (vegetarisch)

op traditionele Italiaanse wijze geserveerd met
gekruidе gegrilde groente, rucola sla,
truffel tapenade en een zachte balsamicostroop

HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN ZALM

met beurre blancsaus, gevulde ravioli
en een huisgemaakt groententaartje

RAVIOLI (vegetarisch)

gevuld met zachte ricotta en spinazie met
parmezaanse kaas en pomodorisauѕ

KOTELET SUISSE

gepaneerde tomahawk van ribkarbonade met boerenachterham,
emmenthaler kaas, pommes dauphine en haricots verts met spek
Keuze uit peper-, stroganoff, truffel, 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

MERINGUE

deze zoete lekkernij wordt geserveerd met een
luchtige chocolademousse en sinaasappelsaus

DAME BLANCHE

traditioneel met roomijs, warme chocoladesaus
en slagroom



Vliegveld Hilversum
• RESTAURANT •
LUNCH • DINER • BORREL