

La Terrasse

OSTERN IM GRAND HOTEL HUIS TER DUIN

VORSPEISE

CEVICHE VOM SAIBLING

MARINIERTE GURKE | QUINOA | DASHI-ESPUMA
ZITRUSVINAIGRETTE MIT AJI AMARILLO

ZWISCHENGERICHT *

ROULADE VOM WOLFSBARSCH

GRÜNE KRÄUTERFARCE | WEISSER SPARGEL | QUELLER
ESTRAGON-BEURRE-BLANC

HAUPTSPEISE

KALB | SÜSS GEGART | WEISSER SPARGEL | SAUBOHNEN
POMMES DAUPHINE | GEPUFFTE SCHALOTTE
MORCHELJUS

NACHSPEISE

TRIFLE | BANANE | PASSIONSFRUCHT | DUNKLE
SCHOKOLADE

**DER ZWISCHENGANG WIRD NUR ALS TEIL DES 4-GÄNGE-MENÜS
SERVIERT*