



MENU

3-gangen 45 | 4-gangen 57 | 5-gangen 67

VOORGERECHTEN

KRAB & KREEFT 27(*suppl. 15)

½ Canadese kreeft - salade van Noordzee krab
yuzu gel - avocado carpaccio - tomatentartaar

WATERMELOEN & KOMKOMMER 14

geïmpregneerde watermeloen - tzatziki van komkommer
ponzu - soja meringue

FAUX GRAS 16

vegetarische 'eenden'lever - gelei van framboos
compote van witte druif - pistache crumble

STEAK TARTARE & LANGOUSTINE 19

gebrande langoustine - daidai - rettich

TUSSENGERECHTEN

ASPERGE VÉLOUTE 14

romige soep - frisse salade van groene en witte asperge
haring kaviaar - paling van Eveleens

HOLLANDSE ASPERGE 14

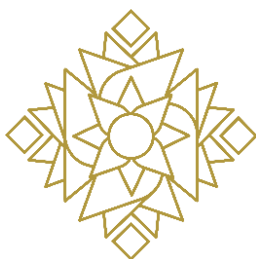
morielje saus - langzaam gegaarde asperge - doperwt
gerookte amandel

DOPERWT CRÈME SOEP 14

erwtenscheuten - munt - zure room

VILLA'S LUNCH PLANK 25

RIVIERKREEFT op ambachtelijk brood - avocado
REYPENAER SALADE - veldsla - bosbes - grapefruit
NOTEN EN ZADEN CRACKER - jong beleggen
DOPERWT CRÈME SOEP - bieslook olie
MAROKAANSE VIJGEN ready to eat
SWEET TEMPTATION laat u verassen



WIJNARRANGEMENT

3-glazen 24 | 4-glazen 32 | 5-glazen 40

HOOFDGERECHTEN

BATAAT & KALFSLENDE 29

gebakken kalfslende - saus van moutarde de Meaux
structuren van bataat

BLOEMKOOL & HEILBOT 27

bloemkool - gebrande hazelnoot - rouille - beurre blanc
basilicum olie

TARTELETTE & GROENE ASPERGE 23

carbonara van snijboon - aceto balsamico - groene asperge
hummus van kikkererwt

DESSERTS

PAVLOVA 12

meringue - vinaigrette van ruby chocolade
verveine cremeux - gel van passievrucht

RABARBER & FRAMBOOS 12

Fries wentelteeftje - gekarameliseerde spelt - frambozen
sorbet rabarber gel - viool

VILLA TASTING MENU 85

7-gerechten geselecteerd door de Chef
(geserveerd in 4-gangen)

ALL-IN VILLA TASTING MENU 130

inclusief 4 glazen bijpassende wijn - onbeperkt tafelwaters
koffie/thee & friandises

GROENTEN MENU

3-gangen 39 | 4-gangen 49 | 5-gangen 59