

MENU

7 JANUARI 2019

WWW.DUTCH-CUISINE.NL

Horecava 7 januari 2019

MENU

BITES

Infusie Douglas spar / Hollandse klompjes
Zuurdesembrood van goldblume
-Specerijen olie

—

**Moestuin van de Zuidas /
Gelebiet / appel van oranje**

**Langoustine / honing-aalbes /
radijs Thorn riesling**

**Knolselderij bolognese /
Bier van nevel / sintel**

**Miso Cheesecake /
peer van de BBQ /
Pommeau**



MENU

8 JANUARI 2019

WWW.DUTCH-CUISINE.NL

Horecava 8 januari 2019

MENU

BITES

Knapperige frietjes van knolselderij met een mosterdmayonaise
Zachte prei met rode bieten chutney

—

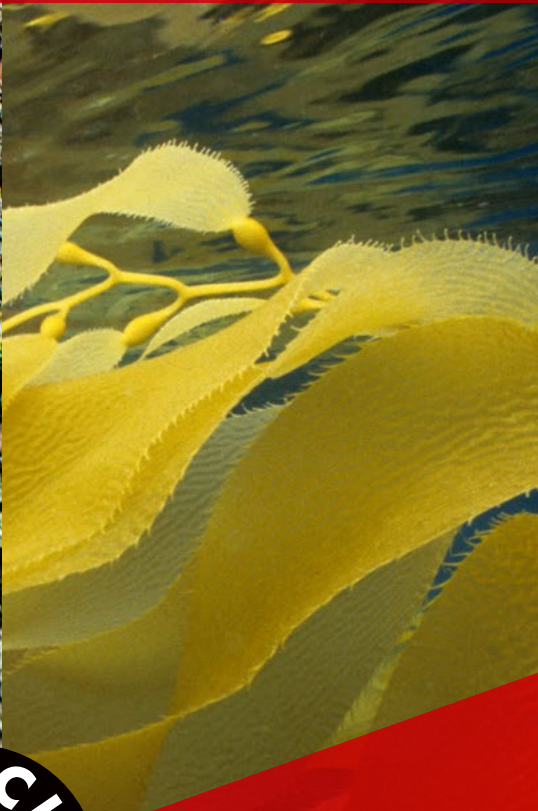
**Flan van zijdentofu met gele bietjes en anijs,
zeewiersalade, sesam-yuzu dressing**

**Gepakte aardappel | Boerenkool in gerookte olie met
macadamia | Keizerboleten | Roggejus | Bonencreme**

**Dubbelpure chocoladetaart met krieckenbiergelei
en jeneverbesroomijssorbet**

MENU

CHEFS CHRISTIAN WEIJ & MARIJN VAN DER WORP



MENU

9 JANUARI 2019

WWW.DUTCH-CUISINE.NL

Horecava 9 januari 2019

MENU

BITES

Krokante haring met langerijpte room en gefermenteerde koolraap
Zwarte knoflook merengue met gel van duindoornbes en vene cress

—

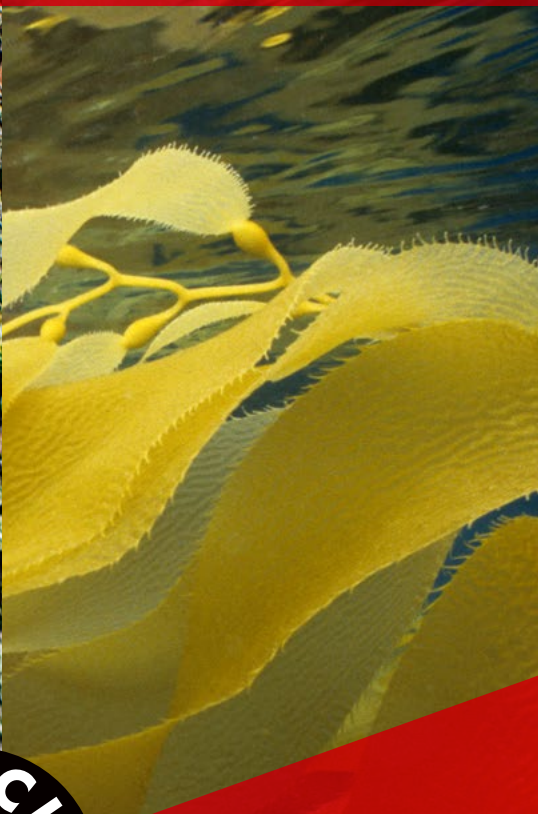
**Salade van gekonfijte ganzenbout, gefermenteerde knolgroenten,
Hollandse tamari, gegiste heidehoning en broodsoldaatjes**

**Aardperen stampot met hachee van oesterzwammen,
groene appel en wei**

**Hazelnoten/rogge-cake met Haagse bluf van kaneel,
room, speculaas en gebakken appel**

MENU

CHEFS ALBERT KOOY & GERARD VOSKUILEN



MENU

10 JANUARI 2019

WWW.DUTCH-CUISINE.NL

Horecava 10 januari 2019

MENU

BITES

Schorseneer "speciaal"

Wortel in "modder"

—

Hete bliksem 2019 met vegetarische hachee

Gele biet "Pangang" met Gerookte gans

Boekweit & aardpeer

—

KOFFIE &

Jachtschotel Bonbon

Nederlandse gin bonbon

Oudejenever nootmuskaat bonbon