

Diner

Uit Laura’s Keuken

Vers bereid, om samen
van te genieten.

www.lauraskeuken.nl

Aperitief/Amuse

Oesters |rode ui | ponzu- komkommer

Osseworst| cracker - truffelmayo

Brood | Ambachtelijke broodbol, rozemarijn- zeezout & gezouten boter

Pata negra |Iberico ham

Tonijn | Lolly van tonijn

Pani puri| steak tartaar

Tonijn tartaar | tonijnmayo & Hoeksche chips



Voor/Tussen gerechten koud

Steaktartaar |Klassieke bereiding

Paling| Brioche| creme fraiche gerookte paling

Ribeye | gerookte rib eye met truffelmayo & pijnboompitten

Eendenborstfilet |hazelnoten & cranberrydressing

Tataki van hert|hazelnoten & cranberrydressing

Burrata| gemarineerde tomaat & pistache

Zalm | tartaar van zalmfilet & yoghurt dille dressing



Voor/Tussen gerechten warm

Uiensoep 2.0|bouillon van ui met een schuim van kaas

Buikspek| watermeloen & zoetzure komkommer

Coquille| pastinaak & crunch van hazelnot & serranoham

Pompoen |Soepje van pompoen met gepofte knoflook

Hazenpeper| Krokante hazenpeper| pompoen & schuim van donker bier



Hoofdgerechten

geserveerd met passende garnituren uit het seizoen

Hertenbiefstuk |met jus van port & sjalot

Kabeljauw| korst van nori & schuim van witte wijn

Ravioli | gevuld met paddenstoelen en truffel met een hazelnoten boter

Parelhoen |jus van truffel

Sucade| creme van pompoen

Ossehaas |malse steak met chimmichurrie



Dessert

Tiramisu |klassieke bereiding

Kers| vaniellemousse met kersen

Creme brulee | speculaas & gemarineerde sinaasappel

Pornstar 2.0 |pannacotta met mango & passievrucht

Yellow dream|Frisse yoghur bodem met een macaron van mango en een bolletje fruitmousse



Prijzen

Vanaf

3 gangen 38,50 per persoon

4 gangen 53,50 per persoon

5 gangen 68,50 per persoon

Exclusief btw, kok,bediening, servies & transportkosten

