

EST 1985 | THE HAGUE

Sophia Paasmenu

AMUSE

mousse van witte asperges met crème
van eidooier en bacon crumble



ENTRÉE

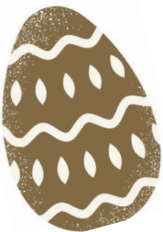
gemarineerde zalm met edamamecrème,
zeewiervinaigrette, rettich en een wasabicracker

PLAT

lichtgerookte lamsfilet met crème van courgette
en basilicum, pommes dauphine, voorjaarsgroenten
en jus van lam en muntolie

DESSERT

paasei van witte chocolade, gevuld met
vanille-bergamotmousse en mango



Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.