

De Smaak van Woods Lactosevrij

Introductie

OSSENHAASCARPACCIO

Geroosterde pijnboompitten | zongedroogde tomaat | bacon | rucola | dressing

VIETNAMESE LOEMPIA

Taugé | wortel | prei | sweet chilisaus | rucola

VISDUO

Klassieke zalmtartaar | remoulade | crostini met gerookte paling | citroen | bieslook | limoenmayonaise

TORPEDO GARNALEN

Gefrituurde garnaal | limoenmayonaise | sla | citroen

VITELLO TONNATO

Versgesneden fricandeau | rode ui | kappertjes | tonijnmayonaise

Voortzetting

KIPDIJ-SATÉ

Gemarineerde kipdij | kroepoek | gebakken uitjes | flinterdunne zoete aardappelfrietjes

BIG GREEN EGG BUIKSPEK

Gemarineerd en langzaam gegaard op de Big Green Egg

RUMPSTEAK

Mals rundvlees gesneden uit de bil

VARKENSHAAS

Malse varkenshaas | zeekraal | cashewnoten

ZALMMOOT

Vers gebakken zalm | krieltjes

ZEEBAARS

Gekruide zeebaarsfilet uit de oven | krieltjes

GAMBA'S IN LOOK

Gamba's gebakken in knoflookolie

Voltooiing

VERS FRUIT

Coupe met verschillende fruitsoorten

MANGO SORBET-IJS

Mango sorbetijs met rood fruit

Bijgerechten

MANDJE FRIET

PUNTZAK FRIET

RAUWKOST SALADE

BROOD MET OLIJFOLIE

* Bij alle hoofdgerechten kunnen wij de volgende lactosevrije sauzen serveren:
mayonaise, chilisaus, cocktailsaus, ketchup, appelmoes en sriracha-mayonaise

