

MAZZELTOV!
4-GANGEN KEUZE
MENU



APPETIZERS

**BLOEMKOOLBEIGNETS
& FALAFEL**
met limoenyoghurt

OLIJVEN TEL AVIV
ingelegde citroen en rode
paprika

CHIPS MET DIP
harissa mayo



 VOORGERECHTEN
(geserveerd met verse pita en flatbread)

AUBERGINE CARPACCIO
Tomaat, pijnboompitten, lente ui, tahini en dadel-
siroop

GEPEKELDE ZALM
met rode koolsalade

ROAST BEEF
met shug en tomatensalsa

 TUSSENGERECHTEN

BBQ MOSSELS
Mossels uit de Jospers met arak, tomaat, dragon
en citroen

POMPOENSOEP
Harissa-olie en fetakaas

BIET
Gepofte bieten met maple sirop, macadamia,
labneh en chili

 HOOFDGERECHTEN

RUNDERSTOOF
Boterzacht gestoofde rundersukade, bataat,
gremolata en techina

VIS TAJINE
Stoofje met verschillende vis en schaaldieren en
chraimesaus

JOSPER CABBAGE STEW
Savooie kool gesmoord op houtskool met chimichurri
en gerookte Pecorino

 DESSERTS

MAZZELTOV KERSTDESSERT
Van onze patissiers

KAASPLANKJE
Kazen van Joost van het Kaasatelier

