



Diner in Aan de Amstel

Venkelbouillon met crouton van zuurdesem, ricotta en parmezaanse kaas

of

Velouté van rode biet met mierikswortelroom en groene olie

-

Gevulde kalfsborst met salie en anijs en een saus van Marsala

Gebakken mulfilet met witte wijn & sjalottensaus

Tomaatjes à la provencale

Salade van groene groentes: tuinbonen, capucijners, groene asperges etc

Gekookte nieuwe aardappeltjes met geklaarde boter en peterselie

-

Grand Dessert:

Kaneel- en chocolade laagjestaart

Gekarameliseerde appeltjes

Tuille met vanillecrème