

eristo

MENU AUGUSTUS 2020

PIJLSTAART INKTVIS

iberico | selderij olie | amandel | zeemelde

STEAK TARTARE *

eidooier | boekweit | picalilly | miso

LANGOUSTINE **

eendenlever | bloemkool
soja ponzu | beukenzwam

RAVIOLI ***

parelhoen | tosa dashi

KALFSHAAS

paddenstoel | stoof
groene asperge | pof aardappel

KAAS PLATEAU ****

plateau samengesteld door 'Het Kaasatelier'

RABARBER

limoen | witte chocolade

3 gangen € 39.50
4 gangen € 49,50 *
5 gangen € 59,50 **
6 gangen € 69,50 ***
7 gangen € 79.50 ****

eristo

MENU SEPTEMBER 2020

GAMBA & WATERMELOEN

gefermenteerde knoflook | soja-ponzu | geitenkaas

IBERICO & SPARE RIB *

bos ui | wonton | sambal

RODE MUL **

unagie | japanse rijst | kropsla
komkommer zoet-zuur

RAVIOLI ***

parelhoen | tosa dashi | zeekraal

SUCADE

aardappel | koolrabi | snijboon
jus met gepofte knoflook

KAAS PLATEAU ****

plateau samengesteld door 'Het Kaasatelier'

PERZIK

vanille | amandel

3 gangen € 39.50
4 gangen € 49,50 *
5 gangen € 59,50 **
6 gangen € 69,50 ***
7 gangen € 79.50 ****