

Restaurant
Aan het Bosch



Amuse: Een presentje van Chefkok Natasja Wensink
Amuse: A gift from Chef Natasja Wensink



Noorse zalm in Gin en Tonic, Komkommer & Mierikswortelcrème
Norwegian salmon in Gin and Tonic, Cucumber & Horseradish Cream



Burrata met Watermeloen en Tomaat, Basilicum & Balsamico
Burrata with Watermelon and Tomato, Basil & Balsamic



Scholfilet met Bulgur, Venkel & Mosseltjes
Plaice fillet with Bulgur, Fennel & Mussels



Lamsrump met compote van Cevenne ui, in eigen jus met Honing & Tijm
Lamb rump with Cevenne onion compote, in its own gravy with Honey & Thyme



'Chevre Bouyquette au Romarin', 'Ecume de Wimereux',
Boeren Goudse oplegkaas & 'Blue D'Alkmaar
*'Chevre Bouyquette au Romarin', 'Ecume de Wimereux',
Raw Milk Cheese from Gouda & Blue Cheese from Alkmaar*



Pannacotta van Havermelk en Honing met paars fruit
Panna Cotta from Oat milk and Honey with purple fruit

Restaurant
Aan het Bosch



Chef-kok Natasja Wensink heet u van harte welkom in ons restaurant
en zij wenst u een hele smakelijke avond

*Chef Natasja Wensink welcomes you to our restaurant
and she wishes you a very tasty evening*

Chef's menu - Chef's menu

6-gangen Chef's-menu - <i>6-course Chef's menu</i>	56 euro
5-gangen Chef's-menu - <i>5-course Chef's menu</i>	51 euro
4-gangen Chef's-menu - <i>4-course Chef's menu</i>	44 euro

Wijn Arrangement - Wine Package

6 bijpassende glazen wijn - <i>6 matching glasses of wine</i>	30 euro
5 bijpassende glazen wijn - <i>5 matching glasses of wine</i>	26 euro
4 bijpassende glazen wijn - <i>4 matching glasses of wine</i>	22 euro
3 bijpassende glazen wijn - <i>3 matching glasses of wine</i>	18 euro

Losse gerechten - Single courses

Amuse - <i>Amuse</i>	-
1ste gang - <i>First course</i>	12 euro
2de gang - <i>Second course</i>	12 euro
3de gang - <i>Third course</i>	12 euro
4de gang (Hoofdgerecht) - <i>Fourth course (Main course)</i>	21,50 euro
5de gang - <i>Fifth course</i>	12 euro
6de gang - <i>Sixth course</i>	12 euro