KITCHEN
CORNELIS
BAR

3 GANGEN | *voor-, hoofd- en nagerecht | €65 per persoon*

4 GANGEN | *voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht | €75 per persoon*

VOORGERECHT

TONIJNTARTAAR
Avocado | mango | mosterdzaad

BEEF TATAKI
Jalapeño olie | yuzu | miso | gember | krokante ui

BURRATA
Granaatappel | kweepeer | balsamico

TUSSENGERECHT

GEBAKKEN COQUILLES
Pompoen | wortel | saus van schaaldieren

KWARTEL
Druiven | topinamboer | dragonsaus

KNOLSELDERIJ
Beurre noisette | hazelnotenkruim

HOOFDGERECHT

ZEEBAARS
Artisjok | gerookte paling | beurre blanc van dashi

OSSENHAAS
Stoofvlees | Roscoff ui | witlof | jus van salie

RAVIOLI
Spinazie en ricotta | paddenstoelen
schuimige saus van Parmezaan

DESSERT

TRIFLE
Appel | crumble | hangop
espuma van vanille

KITCHEN
CORNELIS
BAR

3 COURSES | *starter, main and dessert | €65 per person*

4 COURSES | *starter, intermediate, main and dessert | €75 per person*

MENU

STARTER

TUNA TARTARE
Avocado | mango | musterdseed

BEEF TATAKI
Jalapeño oil | yuzu | miso | ginger | crispy onion

BURRATA
Pomegranate | quince | balsamic

INTERMEDIATE DISH

FRIED SCALLOPS
Pumpkin | carrot | shellfish sauce

QUAIL
Grapes | topinamboer | dragon Sauce

CELERIAC
Beurre noisette | hazelnut crumb

MAIN DISH

SEA BASS
Artichoke | smoked eel | beurre blanc from dashi

TENDERLOIN
Stew | Roscoff onion | chicory | sage gravy

RAVIOLI
Spinach and ricotta | mushrooms
foamy Parmesan sauce

DESSERT

TRIFLE
Apple | crumble | curd
vanilla espuma