



Gourmet Dining

Gepocheerde gamba's met champignons in een
traditionele Marie-Rose saus

*

Gestoofd Herefordshire rundvlees met
aardappelmousseline, geroosterde groenten en
Madeirasjalotjus

*

Chocoladeganache met coulis van passievrucht en
gemalen geroosterde hazelnoten

Taste of Britain

Gerookte Loch Fyne zalm met crème fraîche en bessen

*

Traag geroosterde Wiltshire-varkensbuik met
knolselderpuree en gebakken broccolini

*

Zomerbessenpudding met Cornish clotted cream



Great British Breakfast

Seizoensgebonden vers fruit, vers gebakken brood en
selectie van madeleines

*

Traditioneel Brits ontbijt met Cumberlandworst en omelet
van rijpe Cheddarkaas

*

Kersencompote met Griekse yoghurt en granola-muesli

Healthy Choice

Thaise rijstbroodjes met sesamdipsaus

*

Gepocheerde kabeljauw in papillot met gestoomde
groenten van het seizoen

*

Griekse yoghurt en honingmousse met
pompelmoescarpaccio



Vegetarian Kitchen

Geglazuurde geitenkaas met gemarineerde
rodebietsalade

*

Polenta crespelle met mascarpone, spinazie, wilde
paddenstoelen en truffelroomsaus

*

Citroenmeringetaart met huisgemaakte lemon curd