

MENU A

MENU B

3 gangen: €32,00

4 gangen: €38,00

VOORGERECHT

Ambachtelijke paté van haasvlees, cranberry, tijm en kruiden met in rode wijn gestoofd Gieser Wildeman peertje en rode bieten espuma

Weissburgunder

VOORGERECHT

Krokant gebakken oesterzwam met mosterdschuim, bitterbal van oesterzwam en soepje van oesterzwam

Chardonnay-Viognier of Sauvignon Blanc

TUSSENGERECHT

Soep van knolselderij met kaantjes van aardappel en een espuma van rookspek

Albariño

TUSSENGERECHT

Soep van knolselderij met kaantjes van aardappel en een mosterd espuma

Albariño

HOOFDGERECHT

In olijfolie gegaarde Schotse zalm, gestoofde komkommer, wortel chips, wafel van pastinaak en schuim van dragon

Spätburgunder

HOOFDGERECHT

Gegrilde aubergine gekruid met Za'atar, geroosterde pecannoten, granaatappel pitjes, saus van Skyr yoghurt, karnemelk en knoflook

Malbec of Tempranillo

DESSERT

Bladerdeeg taartje met amandelspijs en verse vijgen, roomijs met gezouten karamel

Muscat Sweet of Sauvignon Blanc



WIJNTIP WIT



WIJNTIP ROOD

DESSERT

Bladerdeeg taartje met amandelspijs en verse vijgen, roomijs met gezouten karamel

Muscat Sweet of Sauvignon Blanc



(KAN) VEGETARISCH

In geval van voedselallergie dit graag kenbaar maken aan bediening.

TROMP

ETEN & DRINKEN

SPOT Groningen werkt vanuit een duurzame visie, wij gebruiken daarom zo veel mogelijk biologische (streek)producten.