

Podium onder de Dom •

We create our dishes with a full focus on the product.

Chef Leon Mazairac creates modern dishes, based on a classic foundation.

We serve two tasting menu's.

Excellent and big wine list or beautiful wine pairing.

Bar: In our bar we welcome our guests and hotel guests. The bar is an excellent place to relax, meet each other and enjoy food and great adventurous wines, beers and spirits.

Menu Podium •

Menu Podium “eenvoud is al complex genoeg”

De meest recente keuken van podium, avondvullend.

Soms onorthodox maar altijd zeer weloverwogen uit het seizoen gekozen.

Met als basisprincipe de smaak van het ingrediënt, en ongecompliceerde bereidingen.

Herkenbaar en toch verrassend.

menu Podium	•	65 euro
menu Podium compleet	•	135 euro
(inclusief aperitief water, wijnen, koffie en kazen)		

Menu Coulissen •

menu 4 gangen	•	45 euro
menu 4 gangen inclusief passende wijnen	•	75 euro

A la carte •

Vanaf januari 2015 serveren wij ook onze tijdloze creaties.

Menu Podium •

najaar 2014

Appetizers

Bio eitje “noir” - bottarga
vette paling en makreel - kabayaki

Groenten

van het seizoen - vinaigrette
Japanse andoorn en zoete rode kool



Pompoen - mais - kreeft

velouté – flan - schaar - clementine



Cocquille

tartaar van hert- zoetzure zwammen



Schorseneren - kabeljauw & bakworst

stoofprei - witte ui - walnootjes



Raviolo

gekonfijtte runderstaart. ©Podium 2010



Kooieend

wortel - sinaasappel- radicchio uit Castelfranco
jus met druivenmost



Vacherin & Abondance

donker brood – citroen -



Dom ‘spicy chocolate’

vossebessen - zeezout – saffraan

Menu wijzigingen onder voorbehoud

