



Bij Hammingh volgen we de natuur en de seizoenen, samen met onze leveranciers kijken wij per seizoen wat er te krijgen is om zo ingrediënten te selecteren die het beste tot hun recht komen op dit moment. Laat u verassen door de smaken van het seizoen en de creativiteit uit onze keuken

Voorbeeldmenu

Voorgerecht

Bio tomaatjes & aardbeien,
Kefir, dille, cassia

1^{ste} tussengerecht

Harder & paling,
Biet, dashi, mint

2^{de} tussengerecht

Kalfshartzwezerik,
Champignon, lavas, Goudse Opleg

Hoofdgerecht

Runderbavette gemarineerd in karnemelk,
Aardappel Lorette, salie, courgette

Kaas

Assortiment kazen van affineur Het Kaasatelier

Dessert

Clafoutis met kersen,
Zuring, amandel, vanille

