



4-GANGEN KERSTDINER



Voorgerechten

Carpaccio van hert | truffelcrème | pistache | paddenstoelen | frisée

Rilette van eend | roodlof | brioche | zoetzure groenten | vijgenchutney

Steak tartaar | ossenworst | augurk | bieslook | eierdooier | Parmezaan

Marbré van gerookte zalm | Hollandse garnalen | spinazie | kruidensalade | antiboise

Zwaardvis ceviche | paprika | bieslook | limoen | karnemelk cremè

Geitenkaas cremeux | tomaat | oude kaascrumble | Aceto balsamico 

Tussengerechten

Buikspek | five spices | gado-gado | katjang pedis

Bisque | Hollandse garnalen | gamba

Bospaddenstoelensoep | truffel 

Hoofdgerechten

Duo van wild | wildzwijn biefstuk | wildstoof | spruiten | amandel

Gekonfijte eendenbout | sinaasappelsaus | gekonfijte zuurkool | dadels

Tournedos | brioche | haricots verts | aardappelmousseline | rode wijn saus

Kabeljauw | paprika | polenta | venkel | Noilly Prat saus

Zeebaars | doperwt | courgette | romanesco | beurre blanc

Risotto | pompoen | paddenstoelen | rucola | Parmezaan 

Nagerechten

Cheesecake | witte chocolade | gezouten karamelijs

Deconstructed lemon pie | lemon curd | crumble | gember | limoncello sorbet

Gateau chaud | vanille-ijs | chocolade lava cake

4-gangen kerstdiner | € 57,50 p.p.



Voorgerechten

Ham en meloen spiesje

Rundercarpaccio

Tomatensoep 

Hoofdgerechten

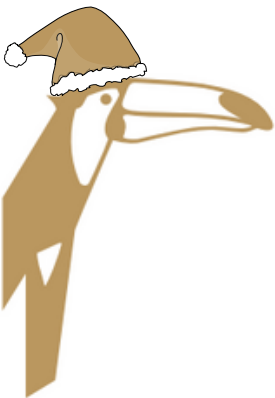
Biefstuk met friet en appelmoes

Kabeljauw met friet en wortel

Risotto met pompoen 

Nagerecht

Kinderijsje



3-gangen kindermenu | € 19,50 p.p.