

DRIEGANGEN

37,50



VIERGANGEN

42,50

Kerstmenu

Amuse van 't huis

VOORGERECHTEN

ROSBIEF VAN HERT

met truffelpecorino, granaatappel en bospaddenstoel

COQUILLES

met schuim van prosecco en babyspinazie

GEROOKTE EENDENBORST

met bramen, hazelnoot en chutney van rode ui

TUSSENGERECHTEN

KWARTEL

*gekonfijt met een krokantje van pancetta
en crème van pastinaak*

KREEFTENBISQUE

met grand marnier en grijze garnaaftjes

HOOFDGERECHTEN

ZEEWOLF

met risotto van waterkers en kappertjessaus

KALFSMEDAILLON

met Madeira saus

HERTENBIEFSTUK

Met Portsaus met een vleugje chocolade

DESSERTS

APPELTAART 2.0

*met rozijnen, gekarameliseerde appeltjes
en vanilleroom*

KAZERIJ VERSCHUREN

kaasselectie

CHOCOLADE

*drie bereidingen van chocolade
met olijf crumble en framboos*