

Kerstmenu

DRIEGANGEN

37,50



VIERGANGEN

42,50

Amuse van 't huis

VOORGERECHTEN

OOSTERSE CARPACCIO VAN BLACK ANGUS

*met wakame, lente ui, wasabi crème
en sesamzaadjes*

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 garnaaoltjes

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 met venkelbrood en chutney

CHOCOLADE

*drie bereidingen van chocolade
met olijf crumble en framboos*