

Amuse van de chef

Geniet bij binnenkomst van een amuse en aperitief van het huis.

Voorgerechten

Carpaccio van eend, geserveerd met frisse salade, gebakken appel, honing uitjes en een kletskop van soja en sesam.

Pokebowl van tonijn, een Aziatische combinatie met tonijn, sushirijst, zeekraal, gemarineerde komkommer en taugé.

Heldere wildbouillon, geserveerd met lente ui, bospaddenstoelen en Madeira room.

Krachtige kreeftenroomsoep met wakame, gebakken rode mul en room van pastis.

Tussengerecht

Laat u verrassen door het tussengerecht van de chef of kies een tweede voorgerecht als tussengerecht.

Hoofdgerechten

Duo van hert, de biefstuk van het hert en een bitterbal geserveerd op een crème van zuurkool met gekarameliseerde walnoot en een rode wijnsaus.

Gebakken kabeljauw, begeleid met een aardpeermousseline, gegrilde groene asperges, saus van saffraan en gefrituurde kappertjes.

Gegrilde biefstuk, met knoflookaardappeltjes seizoen groenten een rode wijnsaus en kruidenboter.

Nagerechten

Grand kerstdessert, laat je verrassen door ons heerlijke kerstdessert

Kaasjes met bijpassende garnituren

Koffie of thee compleet aangekleed met heerlijke zoetigheden

3 gangen voor 34.50 p.p.

4 gangen voor 39.50 p.p.



Bent u vegetarisch of heeft u een allergie? Geen probleem, wij maken graag een menu op maat.

Uiteraard zijn wij de kinderen niet vergeten! Vraag naar ons speciaal kinder drie-gangen menu!