

# FEESTMAAND MENU

## VOORGERECHTEN

- Terrine van vis | citrus | komkommer | basilicum
- Gerookte gans | pompoen | gember | Fochteloër aardappel
- Witlof | blauwe kaas | peer | hazelnoot ●
- Sesam | boekweit | wortel | amandel | bloemen vinaigrette ●

## TUSSENGERECHTEN

- Soep van knolselderij | paddenstoelen | crème fraîche | kervel ●
- Filet van mul | paprika | gerookte knoflook | tuinkers
- Runderhaas | schorseneren | morille

## HOOFDGERECHTEN

- Groentespaghetti | kaas | ei | palmkool ●
- Noordzee vis | mosselen | saffraan | krielaardappel | zeewier
- Twee bereidingen van wild | hete bliksem | stoofpeer | cranberry
- Varkensrugfilet | honing | tijm | smashed potato | bataat | peterselie
- Fazant | savooiekool | gerookt spek | mosterd

## NAGERECHTEN

- Amandelroomijs | stoofpeer | merinque
- Sorbet van vijg | kruidkoek | paté fruit
- Brownie | ganache | steranijs | sinaasappel
- Spaanse appeltaart | vanille ijs | kardemom | citrus
- Kaasplankje met binnen- en buitenlandse kazen (ook 4<sup>e</sup> gang)

**5 GANGEN 69,00 \* 4 GANGEN 59,50 \* 3 GANGEN 52,50** per couvert

- Inclusief amuses
- Koffie/thee met friandises 11,00

