

DECEMBER FEESTMENU

VOORGERECHTEN

- Kleurrijke carpaccio van verschillende bereidingen van biet ●●
- Dun gesneden gerookte ganzenborst, gekonfijte aardappel en bierstroop van Vienna bier
- Tartaar van makreel, venkelsalade met roze peper en ingelegde rode ui ●

TUSSENGERECHTEN

- Gebonden pompoen soep met komijn, hangop van yoghurt en citruss ●
- Eigen getrokken wildbouillon met verse kruiden en een klassieke mirepoix
- Gebraden sukade met pastinaak crème en krokante lardo ●

HOOFDGERECHTEN

- Gnocchi met groene olijf, opgestoofd met boter, citruss, kruiden en paddenstoelen ●
- Noordzeevis, peterselie puree, gepofte tomaat en hollandaise met dragon ●
- Parelhoen suprême met hete bliksem, spruiten in beurre noisette, aardpeer en jus van calvados

NAGERECHTEN

- Griesmeelpudding à la crème brulée met kweepeer en sinaasappel sorbetijs ●
- Zachte chocoladecake met kastanje chocolade parfait en gekonfijte kumquats ●
- Tarte tatin van peer met karamel, honing tijm ijs, honeycomb en peren vinaigrette
- Kaasplankje van verschillende regionale kazen met zoete chutney

* 5 GANGEN 55,50 * 4 GANGEN 47,00 * 3 GANGEN 38,50 prijs per couvert

