

Kerstmenu 2024

Keuze Voorgerechten

Coquilles met wakame en kerrie truffeldressing,
Zalmbonbon, rivierkreeftjes, Hollandse garnalen

of

Herten carpaccio met Parmezaanse kaas krullen, pijnboompitten, balsamico
crème en chiso purper cress

Tussengerecht

Consommé dubbel getrokken runderbouillon met Madeira, underberg,
bospaddenstoelen en kervel

Spoom

Mojito lemon en citroenijs met frambozen

Keuze Hoofdgerechten

Gegrilde Zeebaarsfilet, baby groenten en gearomatiseerde kreeftenjus met
basilicum/truffel olie

of

Wild creatie van hertenbiefstuk, wildzwijnhaas, rodekool appel, stoofperen
en rode portjus

of

Tournedos Gebakken Ossenhaas met ganzenlever, Madeirasaus

Kerst Dessert

Rijk en verrassend zoete zaligheden
€ 67,50