

Kerstmenu 2022

Menu 5-gangen diner € 69,50



Ambachtelijk broodje breekbrood – roomboter

Voorgerecht

Carpaccio van gerookte hertenbout – rucola –
granaatappeldressing – bospeen confiture – pastinaken chips –
tahoen cress – granaatappelpitjes – zoet zure chiogga bietjes

Soep

Pompoen soepje – basilicum pesto – gegrilde tonijnfilet –
suikersla – crème fraiche

Tussengerecht

Canneloni van gamba – wilde spinazie – gegrilde gamba –
fijne ratatouille – Parmezaan – saffraan saus

Hoofdgerecht

Bavette – taartje van in bockbier gestoofde sukade –
anijs paddenstoelen – spruitjes – cantharellen-kalfsjus

Nagerecht

Panna cotta van speculaas – kruidkoekparfait – sinaasappel crème
– hazelnoot crumble – compote van stoofperen – kruidkoek
krokantje

of

Kaasplateau: assortiment van verschillende internationale kazen
(+€ 5,50)

*Uiteraard bieden wij een alternatief voor de gasten die vegetarisch eten en houden
we rekening met andere allergieën en of dieet wensen.*