

KERSTMENU 2023

Amuse

brood met gezouten roomboter en tapenade

VOORGERECHTEN KEUZE UIT:

zalm:

warm gerookt- Hollandse garnaal-zoetzuur-wasabi mayonaise

Iberico:

Iberico varkenshaas-geroosterde peer-chorizo-amandelen

knolselderij:

dun gesneden knolselderij-burrata-portobello-noten

carpaccio:

ossenhaas-pesto-parmezaan-pijnboompit-kappertjes

wildtrio:

hert-eend-wildzwijn-stoofpeer-salade

TUSSENGERECHTJE:

HOOFDGERECHTEN KEUZE UIT:

rund:

tournedos-paddenstoelen-roseval-calvadossaus

wild:

hertenbiefstuk-stoofpeer-aardappelpuree-spruitjes-portjus

vis:

rogvleugel-kerrie-lof-puree-witte wijnsaus

varken:

rouleaux van varkenshaas-pancetta-roseval-blauwe kaas-appel

vega:

strüdel-bladerdeeg-paddenstoel-quinoa-geitenkaas-appel-noten

DESSERT KEUZE UIT:

chocolade soufflé-vanille-framboos

kaasplankje

€59.- p.p.