



Kerstmenu

Voorgerecht²

WILDRAGOUT

Ree, hert, wildzwijn en bospaddenstoelen in bladerdeeg

ROMIGE KREEFTENBISQUE

Met rivierkreeftjes, verse kruiden en krokantje van bladerdeeg

CARPACCIO

Met balsamico, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, kappertjes, rucola en krokante stukje Parmezaan

ZALMTARTAAR

Met gemarineerde komkommer, kappertjes en een frisse citroen crème fraîche

COURGETTE CARPACCIO

Van de grill met bietjes, geitenkaas, pijnboompitjes met een heerlijke groente mayonaise

Hoofdgerecht²

TEGRILDE HERTENBIEFSTUK

Met gebakken bospaddenstoelen en een runderjus van rode wijn en tijm met een kruim van kaantjes

VARKENHAAS

Met pepersaus en cranberrycompote

GEBAKKEN KABELJAUWFILET

Met gebakken spinazie, gepofte knoflook, krokantje van zeewier, geserveerd met witte wijn saus

ROMIGE RISOTTO

Met gebakken bospaddenstoelen, spinazie en noten, geserveerd met een gevulde portobello en een Parmezaan koekje

Tussendoor

SPOOM

Cava met bosvruchten sorbetijs

Desserts

DEELPLANK

Voor de hele tafel gevuld met heerlijke zoete lekkernijen zoals een cheesecake van melk en witte chocolade, tiramisu van Speculoos, pompoen-honingcake, sinaasappelbrownie met slagroom, vers fruit en veel chocolade geserveerd