DECEMBER MENU

3-Gangen

44,50

Om mee te beginnen

Kerst-amuse & glaasje bubbels 12,50 p.p.

Voorgerechten

Zacht gegaarde heilbot
bospeen | gember | watermeloen | vinaigrette van sambai azijn

Terrine van kalfswang en eendenlever
bresaola | gepocheerde appel | witlof

Hoofdgerechten

Zeebaars
Hollandse garnalen | gebakken knolselderij | zwarte knoflook | saus van kreeft

Gebraden hert
hertenpeper 'en croute' | pastinaak | gedroogde cranberry

Nagerecht

Pure chocolade
brownie en ganache | yuzu | rode biet | roomijs van pistache

DECEMBER MENU

4-Gangen

54,50

Om mee te beginnen

Kerst-amuse & glaasje bubbels 12,50 p.p.

Voorgerechten

Zacht gegaarde heilbot
bospeen | gember | watermeloen | vinaigrette van sambai azijn

Terrine van kalfswang en eendenlever
bresaola | gepocheerde appel | witlof

Tussengerecht

Canneloni
eekhoorntjesbrood | amandelcrunch | geschaafde pecorino

Hoofdgerechten

Zeebaars
Hollandse garnalen | gebakken knolselderij | zwarte knoflook | saus van kreeft

Gebraden hert
hertenpeper 'en croute' | pastinaak | gedroogde cranberry

Nagerecht

Pure chocolade
brownie en ganache | yuzu | rode biet | roomijs van pistache

DECEMBER MENU

5-Gangen
62,50

Om mee te beginnen

Kerst-amuse & glaasje bubbels 12,50 p.p.

Voorgerechten

Zacht gegaarde heilbot
bospeen | gember | watermeloen | vinaigrette van sambai azijn

Terrine van kalfswang en eendenlever
bresaola | gepocheerde appel | witlof

Tussengerecht

Gerookte paling
luchtige aardappel | nibbits met vadouvan | waterkers

Tussengerecht

Canneloni
eekhoorntjesbrood | amandelcrunch | geschaafde pecorino

Hoofdgerechten

Zeebaars
Hollandse garnalen | gebakken knolselderij | zwarte knoflook | saus van kreeft

Gebraden hert
hertenpeper 'en croute' | pastinaak | gedroogde cranberry

Nagerecht

Pure chocolade
brownie en ganache | yuzu | rode biet | roomijs van pistache