

Kerstmenu 2024

- AMUSE -

MOUSSE VAN PATÉ

met Muscat druiven en granité

- VOORGERECHTEN -

COQUILLE MET MOSSELEN

met wakamé en sauce phrik

GEROOKTE EENDENBORST

met lauwarme vijgen met een toets van citrus

GEITENKAAS MET GROENE ASPERGES

met lauwarme vijgen met een toets van citrus

- TUSSENGERECHT -

MOEDERS RUNDERBOUILLON

- HOOFDGERECHTEN -

STEAK BUFFALO

met seizoensgroenten, saus van rode wijn, bosbessen en een vleugje sinaasappel extract

ZALM WELLINGTON MET RATATOUILLE

BOSPADDENSTOELEN-TRUFFELRISOTTO

- DESSERT -

GEPOFTE PEER MET GEBAKKEN IJS EN KOFFIE KARAMELSAUS

59,50