

Kerstmenu 2015

3 gangen 37,50 – 4 gangen 42,50

Eerste kerstdag 25 december

Lunch vanaf 12.00 uur – Diner vanaf 18.30 uur

Tweede kerstdag 26 december en Zondag 27 december

Diner vanaf 17.00 uur

Voorgerechten

Rundercarpaccio momentvers gemarineerd
pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas

Gerookte Rijpelaal paling en gemarineerde zalm
dille crème met grove mosterd

“Pizza” van tonijnfilet met mierikswortel, wakamé en cress
en een grote gamba a la plancha

Tussengerechten – Soepen

Bisque d'Homard met stukjes kreeft en room

Gebakken eendenlever en een Tarte Tatin van sjalotten
met rode wijn siroop

Kalfsbouillon met groenten garnituur

Hoofdgerechten

Hertenboutbiefstukje en ree peper onder bladerdeeghoedje
met rode kool, stoofpeer en wildjus met laurier

Heilbotfilet in roomboter gebakken, blini van polenta en burrata
beur blanc saus met een vleugje pastis

Sukade en filet mignon van kalf, risotto met bospaddenstoelen
en truffeljus

Desserts

Lava cake van pure chocolade, parfait van witte chocolade
en dulce de leche

Tarte Tatin van peer met Crème Fraiche
en moment vers kaneel roomijs

Kaasplateau met rozijnenbrood