

Kerstmis 2014

3 gangen 37,50 – 4 gangen 42,50

Voorgerechten

Carpaccio en bitterbal van hert met gemarineerde beukenzwammetjes en truffelmayonaise

Gerookte Rijpelaal paling en een terrine van gerookte zalm en scholfilet, venkelsalade en grove remoulade

Huis gedroogde Peelham met gepofte paprika, fenegriek geitenkaas en extra vierge olijfolie

Geschroeide tonijnfilet met sesam en wasabi, twee grote tempura garnalen en mango chutney

Tussengerechten – Soepen

Bretonse vissoep, goed gevuld en met rouille geserveerd

Gebakken eendenlever met gekonfijte kwartel en compote van rode ui en port

Wildbouillon met diverse paddenstoelen

Gamba's piri-piri, grote gebakken garnalen met in pikante knoflook kruiden olie en fijne pasta

Hoofdgerechten

Biefstuk en sukade van hert, gegrilde zoete aardappel en een jus bereid met bockbier

Zetong "Picasso of Meunière" 300 gram

Hazenpeper en haasfilet met Spätzle en bospaddenstoelen

Bavette, malse rundsteak met pepersaus

Desserts

3 X pure chocolade : mousse, ganache en roomijs

Winterpallet, crème van kastanje, karamel, amandelspijs bavaois en moment vers vanille roomijs

Crème Brûlée, zachte vanille crème met krokant gekaramelliseerd suikerlaagje

Selectie van drie kazen met notenbrood, druiven, honing en peren compote