

KERSTMENU 2018

Maandag 24, dinsdag 25 en woensdag 26 december

3-gangen € 42,50

4-gangen € 47,50

5-gangen € 55,00

VOORGERECHTEN € 12,00

Mousse van gerookte paling

rivierkreeft - appel - yoghurt -
komkommer - citrus

Gerookte runderlende

witte chocolade - paté - framboos -
maanzaad - Balsamico

Coppa van wildzwijn

pompoen - beukenzwammen - rode kool -
appelstroopdressing

Pannacotta van rode biet

groente pickles - blauwe klaver - rucola
mayonaise

SOEPEN € 7,00

Romige truffelsoep

aardpeer - bloemkool - broodcrouton

Krachtige wildbouillon

bleekselderij - wildpoulet - groene kruiden

TUSSENGERECHTEN € 14,00

Gebakken zeebaarsfilet

ravioli - coquile - gamba - groenteparels -
kreeftenjus

Gevulde kwartel

pappardelle - boutje confit - eendenlever -
gevogeltejus

HOOFDGERECHTEN € 23,00

Zeeduivelfilet

crabcake - aspergebrossen - gepofte rijst -
Maltaise saus

Duet van hert en wildzwijn

koolraap - bitterbal Westmalle - boleten -
rode wijn chocolade saus

Gegrilde diamanthaas

witlof - pangrattato - wortel - pancetta -
sherrysaus

Gestooft kalfssukade

zwezerik - aardappel - truffel - gepofte
knoflook - eigen jus

Stoverij van wintergroente

pastinaak - pompoen - wortel - biet -
cantharel - aardappelschuim

DESSERTS € 8,00

Schwarzwalders kirsch

chocolade - kirschroom - amarena -
kersensorbet

Semi-freddo

pastis - dragon - sinaasappel - Napoleon
krokant

Windesheimer kloosterkaas

little gem - mispel - macadamianoten -
winterbrood