

Het kerstdiner 2017

Ontvangst met ons "Engeltje" en enkele amuses

Heilbot

gepekeld en gerookt – zeewier – zuurkool – Granny Smith – Tom Yam

Eend

konfijt – spruitjes salade – bataat – cranberry

Bouillabaisse

coquille St. Jacques – gamba – kreeft – vissoep

Zeebaars

boeren boter – paksoi – gele curry – engelhaar van chorizo

Fazant

filet – witlof – Brabants spek – kruidnagel – rode port

Hert

rug filet – soubise – shiitake – sponge cake van boleet

'Wentelteefje'

brioche – pruimen – macadamia – gezouten karamel – limoncello

Koffie met "zoetigheden"

Het bovenstaande menu kunnen wij u aanbieden voor € 69,50 per persoon, inclusief aperitief en koffie. Tevens serveren wij voor de liefhebbers een passend wijnarrangement. (€ 6,00 per glas – halve glazen € 3,50 per glas)

Mocht er iemand in uw gezelschap niet van vis, vlees of wild houden, dan serveren we met genoeg een ander gerecht. Wij verzoeken u om dit even aan ons door te geven tijdens de reservering. Ook kunnen we rekening houden met speciale diëten.

Wij verwachten onze gasten om 19.00 uur.

