

Het kerstdiner 2018

Sprankelende ontvangst met enkele amuses

Cremant d'Alsace Chardonnay, Caves Wolfsberger Eguisheim Frankrijk

Zeebaars

ceviche – bavaroise – ponzu – miso – limoen - biet

Boerderij eend

gepekeld – gerookt – kweepeer – vanduvan – marmelade

Erwtensoepp

gerookte zalm – korstdeeg – boudin - visbouillon

Griet

gepocheerd – Zeeuwse oester – algenschuim – paksoi – witte wijnsaus

Fazant

rouleau – pancetta – truffel – shi take – pastinaken crème

Simmental

Runderhaas – sukade – druivenmostmosterd – schorseneren

“Red Velvet”

framboos – Ruby chocolade – roomkaas – basilicum sorbet – riesling gelei

Koffie

met “zoetigheden”

Het bovenstaande menu kunnen wij u aanbieden voor € 69,50 per persoon, inclusief aperitief en koffie.

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

