

Het kerstdiner 2019

Sprankelende ontvangst met enkele amuses

Cremant d'Alsace Chardonnay, Caves Wolfsberger Eguisheim Frankrijk

Fazant

terrinerie – eendenlever – witlof – brioche

Hert

tartaar – oester – pompoen – Savora mosterd

Zeeduivel

filet – buikspek – rendang – spitskool

Mille Feuille

korstdeeg – fregula – shi take – truffel – PX

Zwijn

procureur – osse bucco stijl – risotto – Parmigano Reggiano

Moeflon

rug filet – kebab – medina – Betuwse honing

Puur

Valrhona chocolade – amarene – citrus marmelade – mint

Koffie

met “zoetigheden”

Het bovenstaande menu kunnen wij u aanbieden voor € 71,50 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

