

CHRISTMAS MENU

VOORGERECHT - STARTER

Terrine / kruidkoek / dadel / pistache / bietenstroop
Rabbit terrine / ginger bread shard / dates / pistachio / beetroot syrup

Tartaar van rivierkreeft / gamba / avocado crème / wasabi crumble / lotus wortel
Crayfish tartare / gamba / avocado cream / wasabi crumble / lotus wortel

Bietensalade / geitenkaas crème / gerookte amandelen / basilicum vinaigrette
Beetroot salad / goat cheese cream / smoked almonds / basil vinaigrette

TUSSENGERECHT

Kreeftenbisque / krab en garnalen tortellini
Lobster bisque / crab and prawn tortellini

Zoete aardappelpuree en kokossoep / koriander / lente ui
Sweet potato and coconut soup / coriander / spring onion

Derde Gang*

Vangst van de dag (100gr) / kokkels / bimi / Jerusalem artisjok / beurre blanc
Catch of the day / cockles / bimi / Jerusalem artichoke / beurre blanc

Hertenrug (100gr) / zoete aardappelpuree / romanesco / worteltjes / Masala Jus
Venison fillet / sweet potato puree / romanesco / baby carrots / Masala Jus

Gestoofde aubergine in tamarinde / linzen / huisgemaakte kaaskroket
Braised eggplant / lentils / homemade cheese croquet

HOOFDGERECHT

Chateau Briand / gekarameliseerde ui / mix van paddenstoelen / rode wijn jus (supplement €10.00)
Chateau Briand / caramelized onion / mixed mushrooms / red wine jus (supplement €10.00)

CHRISTMAS MENU

SPOOM

Scroppino

DESSERT

Chocolade garnache cake / bastogne / pompoen kletskep /
gezouten caramel

*Chocolate garnache cake / bastogne / pumpkin brandysnap / salted
caramel*

Apple crumble / rabarber / vanille ijs / krokante appel

Apple crumble / rhubarb / vanilla ice cream / apple crisp

KAZEN

Kaasplateau (€2,50 supplement)

Cheese platter (2,50 supplement)

** Vangst van de dag en hertenrug zijn ook als hoofgerecht te bestellen.
Deze zijn dan 200 gram.*

** It is also possible to order the catch of the day and the venison fillet
as a main course. These will be 200 gram.*

3 gangen: 42,50

4 gangen: 50,00

5 gangen: 57,50

6 gangen: 65,00