

Kerstdiner 2021

Bij aankomst staat uw tafel opgemaakt in kerstsfeer en voor de eerste trek de entree met;

Luxe vleescharcuterie, olijven en brood met boter.

Vervolgens serveren wij een Amuse;

Petit croque madame van eendenlever en truffel met een mascarpone dip

Als voorgerecht verrassen we u met een;

Duo van zacht gegaard kalfsvlees en tonijntartaar met een gepocheerd kwarteleitje, zwezerik croutons en een Oosterse dressing

Tussendoor serveren wij een;

Cappuccino van Oosterse Bisque en een brioche met Hollandse garnalen

Om tussen de gerechten door de smaakpapillen te masseren passeert er een;

Prosecco met limoenijs

Als hoofdgerecht laten wij u kiezen uit de volgende gerechten;

Hertenzadel met een rilette van hert- en kalfswang, pompoencrème, bundelzwam, zoethout-jus en een aardappelkrokantje

OF

Krokante grietfilet met lauwwarme gerookte zalm, knolselderij-anijscrème, mosterd Hollandaise en truffelaardappel

Voor het nagerecht hebben we een compositie gekozen van;

Petitfour van chocoladetruffel met vanille mascarpone, amandelparfait en espuma van Likor 43

€ 69.50 p.p.