

Kerstmenu

Amuse de Noël

Huisgemaakte gerookte heilbot met rettich ravioli van venkel en mierikswortel crème, Hollandse garnalen, komkommer, yuzu parels en whisky mayonaise*

Dun gesneden Ibérico rugfilet in 5 spices met zwarte bonen, taugé, Meloes ui, vinaigrette van cêpes en kruidkoek*

Velouté van pompoen met kokos schuim en cashewnoten*

Gebraden hertenrugfilet met rode kool, spruitjes, Preiselbeeren compôte en saus Grand Veneur*

Tarte Tatin van appel en peer met Fourme d'Ambert kaas, kweeper gelei en stroop van Pedro Ximenez

Tiramisu van koffie, kastanje, karamel en tonka crème*

Vijfgangen € 72,50 / zesgangen € 82,50

**U bent van harte welkom vanaf 12.30 uur en
voor het diner vanaf 18.30 uur.**

De gerechten met een * vormen het 5 gangen menu.

