

Kerstmenu 2020

Volledig voorbereid op bord en eenvoudig op te warmen in uw oven. Heeft u speciale wensen, een allergie of dieet? Dan horen wij dat graag.

VOORDEELMENU: Stel je eigen menu samen

5-gangen 54,- 4 1 1 2 3

4-gangen 46,- 4 1 2 3

3-gangen 37,- 4 2 3

Koude voorgerechten (1 4):

Kabeljauw 13
Droge worst | groene kruidensalsa

Gevogelte paté 13
Droge worst | groene kruidensalsa

Crèmeux van pompoen 11
Bospeen | mosterdzaad

Rivierkreeft 13
Aardappelkaantjes | mayonaise van rode biet

Kalfstartaar 13
Aardappelkaantjes | mayonaise van rode biet

Tartaar gepofte rode biet 11
Aardappelkaantjes | mayonaise van rode biet

Warme tussengerechten (1):

Tarbot 16
Bloemkool | hazelnoot

Ossenhaas 16
Erengii | saus van eekhoorntjesbrood

Ravioli Cepes 13
Erengii | saus van eekhoorntjesbrood

Kreeftenbisque 1 4 12/liter
Cepessoep 1 4 12/liter

Hoofdgerechten (2):

Hertensucade 25
Aardappel | rode kool | jus van Floe de Gascogne

Roodbaars 25
Aardappel | jus van schaaldieren

Kaasfondue in brioche 22
Vergeten groenten | Gruyère kaas

Dessert (3):

Macaron 12
Douglasspar | witte chocolade

Kaasplateau 14
4 soorten | vijgenamandel brood