

KERST 2019



Amuse:

- Gerookte eendenborst met cranberry compote, frisee en crostini van focaccia
 - Bisque met tartaar van schol
- Kroketjes van aardappel en porchini met een rellich van paarse bloemkool



Voor:

Rouleau van gerookte zalm met een mousse van avocado en kruidige citroendressing

Tussen:

Geitenkaassouffle met rode bietensalade, gekarameliseerde uitjes en truffel aardappelchips

Hoofd:

Hertenbiefstuk met creme van peterseliewortel, trompette de la mort, gesmoorde schorseneer, chips van schorseneer en wildjus

of

Kabeljauwfilet met blini van aardappel, winter postelein, bieten beurre blanc en romanesco

Dessert:

Trio van chocolade: kokos-ganachetaart, parfait en mousse

Voor bij de koffie:

Weespermop, kletskep en citroencake

€49,50

