

Op 1e en 2e Kerstdag serveren wij vanaf 18.00 uur
in ons restaurant een 4-gangen Kerstdiner á € 49.50 per persoon.

APÉRITIEF

SCHLUMBERGER GRÜNER VELTLINER

AMUSE-BOUCHE

VOORGERECHT

BURRATA MOZZARELLA (V)

Kumato tomaat | olijfolie | avocadocrème

of

TARTAAR VAN ZEEBAARS

Dille crème | zoetzure komkommer | haringkuit | Zorri cress

of

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

Rucolapesto | Parmezaan | truffelmayonaise

TUSSENGERECHT

WILDBOULLON

Crostini met rilette van eend

of

RODE POON

Zeekraalrisotto | koolrabi | witte wijnsaus

of

KNOLSELDERIJ (V)

Drie verschillende bereidingen | truffel | zwarte knoflook

HOOFDGERECHT

OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUW

Gamba | kreeftensaus | zoete aardappel

of

TOURNEDOS VAN HET MRIJ RUND

Gegaarde meloesui | rode portsaus

of

GEFRITURDE GEITENKAAS (V)

Spitskool | walnoot | kerrie

DESSERT

CHOCOLADE PARFAIT

Kers | karamel | amandel

of

SABAYON DE NOËL

Bourbon vanille ijs | rood fruit | champagne

of

ASSORTIMENT VAN KAZEN

Kletzenbrood | vijg | aceto balsamico

KOFFIE OF THEE

EEN KERSTBONBON VAN LA FÈVE