

Kerstmenu 2017

Glaasje bubbels bij binnenkomst

*

Amuses

Oesterschelp gevuld met steak tartaar, oester en D'Aquitaine kaviaar
Eitje gevuld met tonijn, ingelegde ui en wasabi

*

Terrine van konijn met eendenlever, bereidingen van wortel en
knolgroenten, trompette de la mort en balsamico

*

Carpaccio van Coquille, St. Jacques met tortellini van krab, gebakken
langoustine pikante kokos bisque, koolrabi en parel groenten

*

Scroppino

*

Rouleau van herten rug met herten sukade, witte kool en appel, meloes ui
en gekonfijte aardappel met eigen jus

*

Amuse

Gazpacho van ananas met kokos schuim

*

Dessert van donkere chocolade, pinda, karamel, yoghurt en banaan

Maandag 25 december – aanvang tussen 18:00 & 18:30

kerstmenu: €85,00 – uitbreiding 4 mooie kazen: €9,00

wijnarrangement: €34,00 inclusief water – Bob arrangement: €18,50 inclusief water

Uitsluitend telefonisch reserveren – 0320-239248

