

KERSTMENU

Voorgerecht

- Bietencarpaccio met geitenkaas, balsamico, pecannoten en rucola
- Terrine van kalfswang met cranberrycompote en frisee sla
- Huis gerookte zalm met kruidensla en limoenmayonaise

Soepen

- Bouillabaisse: rijk gevulde vissoep met rouille en tostada
- Pompoen-kerriesoep met blokjes geroosterde pompoen en crème fraîche
- Mosterdsoep met droge worst en bosui

Hoofdgerechten

- Gekaramelliseerde knolselderij met risotto, sjalotten crème, paddenstoelen en citrus saus
- Zeebaarsfilet op de huid gebakken met antiboise en botersaus
- Hertenbiefstuk met kweeperencompote, portsaus en krokant van peperkoek
- Op lage temperatuur gegaarde runder entrecote met uiencompote en portsaus
- Varkenshaasje gevuld met brie en walnoten en geserveerd met abrikozensaus

Nagerecht

- Grand dessert

- Kaasplankje

