



Kerstmenu 2018

(van 19 tm 29 december - wij zijn tijdens de feestdagen gesloten)

Amuse

Voorgerechten (9,50)

Gekonfijte kalfswang – gepekeld tonijn – kappertjesmayo – duxelles

Kreeftensoep – groene asperges – soepstengel – venkelzaad – grof zout

Geitenkaas-pastinaakbitterbal – roodlof – appel – hazelnoot

Paddenstoelenragout – bladerdeeg – pruimen-kastanjemousse

Hoofdgerechten (20,50)

Wildzwijnprocureur – gebakken zuurkool – hete bliksem

Zeebaars – vongole – Taggiasche olijven – tagliatelle

Eendenborst – uientarte tatin – port – roze peper

Portobello – linzen – gepofte tomaatjes – cavolo nero

Desserts (7,50)

Kaasplankje – kweepercompote

Turkse koffie-chocolademousse – amarenenparfait

Blondie – cranberry – pistache – zoete aardappel (vegan)

Filodeeg tutti frutti – sabayon

Prijs menu **33,50**

Inclusief wijnarrangement **50,00**

(3 glazen wijn en 1 glas bubbels)