



KERSTMENU 2020:

Voorgerechten

Wildpaté met diverse bereidingen van rode biet, geserveerd met huisgemaakt brioche brood en een crème van cranberry

Of

Pastrami van runder entrecote met truffel crème, foie gras, gemarineerde beukenzwammetjes en kroepoek van cêpes

Of

Carpaccio van coquilles met diverse bereidingen van knolselderij en een salade van zuurkool verrijkt met vanille

Of

Salade van bietjes met geitenkaasballetjes verrijkt met honing en een vinaigrette van aceto balsamico (vegetarisch)

Soepen

Wildbouillon met een filet van houtduif

Of

Truffel-cêpes soep met melange forestier



Hoofdgerechten

Hertenrugfilet met huisgemaakte balkenbrij, geserveerd met seizoensgroenten en een wildjus verrijkt met speculaaskruiden en chocolade

Of

Kalfsoester met kalfsstoof geserveerd met een passend groenten garnituur en een kalfsjus

Of

Heilbotfilet met een korstje van basilicum en Parmezaanse kaas, geserveerd met seizoensgroenten en een kreeften beurre blanc

Of

Ravioli van spinazie en ricotta geserveerd met een gepocheerd ei (vegetarisch)

Nagerecht

Dessert Noël

Of

Kaasplankje



KINDERMENU:

Voorgerechten

Salade met ham en meloen

Of

Romige tomatensoep

Hoofdgerechten

Kipfilet met kruidensaus

Of

Biefstuk met kruidenboter

Nagerecht

Kinderijs