

KERSTMENU 2021:

Voorgerechten

Huisgemaakte wildpaté met diverse bereidingen van biet en kersen gel

Of

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

Of

Gamba taartje met diverse bereidingen van bloemkool en vadouvan

Of

Diverse bereidingen van pompoen met gekaramelliseerde pistache noten en
zachte geitenkaas (vegetarisch)

Soepen

Wildbouillon geserveerd met een rilette van wild en cepes room

Of

Knolselderij-truffelsoep met gebakken paddenstoelen

Tussengerechten

Platvis met smeltende eendenlever, zuurkool en een schuimige morillesaus

Of

Kalfswang met krokant gebakken zwezerik, knolselderij en jus de veau

Hoofdgerechten

Hertenrugfilet geserveerd met huisgemaakte balkenbrij, bijpassend groenten garnituur en wildjus

Of

Vis van de dag geserveerd met bijpassende groenten en een kreeften beurre blanc

Of

Ossenhaas met een bitterballetje van ossenstaart geserveerd met een bijpassend groenten garnituur en eigen jus

Of

Risotto van truffel en paddenstoelen geserveerd met een gepocheerd ei

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