

RESERVERINGSFORMULIER

KERSTMENU 2024:

Voorgerechten

Huisgemaakte wildpaté, kersen-gel, compote van rode ui, structuren van rode biet, kriek sorbet en briochebrood

Of

Yellowtail kingfish, sushi rijst, avocado, soja en ponzu

Of

Steak tartaar, ijs van Parmezaanse kaas en truffel, gemarineerde shiitake, frisée salade, truffelcrème en krokant van Parmezaanse kaas

Of

Mille feuille van watermeloen, kalamata olijf, honing-yoghurt ijs, tomaat

Soepen

Wild bouillon, sukade, paddenstoelen

Of

Pastinaaksoep, feta, gepofte zonnebloempitten, pastinaak

Tussengerechten

Sukade, mousse van foie gras, gepofte knolselderij, knolselderij crème, pommes soufflé

Of

Coquilles met Pata Negra, bitterbal van pompoenrisotto, bereidingen van pompoen, reductie van Pedro Ximénez

Hoofdgerechten

Hertenrugfilet, spruiten, zuurkool, kweepeer, aardappelfondant, huisgemaakte balkenbrij.

Of

Vis van de dag, bijpassende saus, groenten garnituur kerrie-polenta. zoete aardappel

Of

Entrecote, runderstoof, aardappelkroketje, knolselderijcrème, groene groenten

Of

✓ Ravioli van pompoen, burrata, pistache, gebakken pompoen, salie

Nagerecht

Dessert Noël

Of

Kaasplankje