

KERSTLUNCH

25 december (1e Kerstdag)

Salade van verse kreeft met tartaar van makreel, geserveerd met marshmallow van wortel, chutney van komkommer en wakame met crème van bieslook

Heilbot gegaard in groene kruiden met brandade van ansjovis, schuim van notenboter en een gel van dragon

Granité van rum en mint met yoghurt crème

Combinatie van patrijs en kalfssukade geserveerd met amaretto saus en macadamia noten

Verrassend Kerst Dessert

Prijs per couvert € 50,00
Wijnarrangement per persoon € 27,00

Aanvang lunch 12.00 uur Einde lunch ± 17.00 uur



KERSTDINER

25 december en 26 december

Salade van verse kreeft met tartaar van makreel, geserveerd met marshmallow van wortel, chutney van komkommer en wakame met crème van bieslook

Heilbot gegaard in groene kruiden met brandade van ansjovis, schuim van notenboter en een gel van dragon

In soja vinaigrette gemarineerde hertenrugfilet met een zoet-zuur van spitskool en sushi gelei

Granité van rum en mint met yoghurt crème

Combinatie van patrijs en kalfssukade geserveerd met amaretto saus en macadamia noten

Verrassend Kerst Dessert

Prijs per couvert € 67,50
Wijnarrangement per persoon € 34,50

Beide dagen: aanvang aperitief 19.30 uur



KINDER KERSTMENU

Trio van meloen, bestaande uit gemarineerde pareltjes, marshmallow en mousse van meloen met Ardennerham

Spiesje van gegrilde gamba's geserveerd met mihoen en tomatensaus

Granité van peer met yoghurt crème

Reepjes gebakken parelhoenfilet met duchesse aardappeltjes en appelmoes

Verrassend Kerst Dessert

Prijs per couvert € 25,00

