



Kerst 2025

Amuse de Noël

Geroosterde tonijn met Hollandse garnalen, Baharat, tomaat,
komkommer en Farofa ★

Wild pâté en croûte met Piccalilly groenten, groene appel en compôte van rode ui ★

Heilbot en coquille à la nage met tapioca, koolrabi en Homardine saus ★

Gebraden hertenrug filet met aardappel mousseline, rode kool, spruiten, paddenstoelen
en saus van kruidkoek ★

Cheesecake van Vacherin Mont d'Or met vijgen, gemarineerde witte druif en tijm

Wafel met donkere chocolade mousse, Dulce de leche, mandarijn
en geroosterde hazelnoot ★

vijfgangen € 87,50 lunch zesgangen € 97,50 lunch & diner

de gerechten met een ★ vormen het 5 gangen menu

U bent welkom voor de lunch vanaf 12.30 uur en voor het diner vanaf 18.30 uur.