

## Kerstmenu 2017

Amuse.

\*\*

Verschillende bereidingen van diverse soorten biet (bavarois, crème, gel, sorbet, zoetzuur), crème vadouvan, krokantje van hazelnoot.

\*\*

Terrine van parelhoen en eendenlever, in rode wijn gegaarde zilverui, gefrituurde ui, crème van ui, stroop rode wijn, mosterdress.

\*\*

\*\* Geroosterde zalm, gelei rode kool, zuurkool, crème gerookte makreel, wonton van rode kool.

\*\*

\*\* Gebakken coquille, pompoen (gekonfijt, crème, zoetzuur), schuim aardappel, crème knolselderij, tahoondress.

\*\*

Gebraden hertenbout, crème kastanje, gebakken schorseneren, pommes dauphine met chorizo, kroketje van hert, saus van donker bier.

\*\*

Huisgemaakte stroopwafel met gezouten karamel, roomijs van witte chocolade, koffie stroop, gelei kardemom, cake van dulcey chocolade.

*De prijs van dit Kerstmenu is €65,- per persoon incl. een glas bubbels. Indien er iets bij staat wat niet helemaal uw smaak is, is het voor ons uiteraard geen enkel probleem om een alternatief te serveren. op Kerstavond is het ook mogelijk om een 4-gangen Kerstmenu te bestellen de twee gerechten met de sterretjes ervoor komen dan te vervallen, de kosten van het 4-gangen Kerstmenu zijn € 51,50 per persoon incl. een glas bubbels.*

*Ook hebben wij ons best gedaan om bij elke gang een passende wijn te vinden welke per glas besteld kan worden. De prijs hiervan zal tussen de €6,00 en €8,95 per glas liggen.*