

Kerst menu 2017

Amuse

Bonbon van gerookte zalm met een crème van mosterd dille

Canaloni's van Seranoham

Met een vulling van kerriekoolsalade in samenspel met gebakken knoflook gamba's afgeblust met een vleugje Pernot

Cappuccino van knolselderij

Met reepjes Hollandse paling en geparfumeerd met truffel

Millefeuille van kalf

Krokant van korstdeeg gevuld met een romige kalfsblanquette

Kabeljauw uit de oven

Met een kostje van grove mosterd en zongedroogde tomaat, vergezeld met een antiboise, kruidige parelgort en spinazie, afgemaakt met een schuimige choronsaus

Getrancheerde fazantenborst

Daarbij plakjes wildrookworst, mousseline van zoete bataat, wijnzuurkool en een saus van appeltjes en Calvados

Gebakken ossenhaas

Geserveerd met sjalottencompote, bospaddestoelen, hachee van rundersukade en een volle rode wijnsaus

Dolci al Cioccolato

Een echte chocoholic bestaande uit een variatie van verschillende chocolade structuren