

Kerstmenu 2019

Amuse

Pata negra in samenspel met een focaccia napoletana en een Mediterraanse salsa

Lauwarme gerookte kip

Op een bedje van gemengde kruidensalade, omringd met romige bospaddestoelen

Gamba's aglio olio

Provençaalse gemarineerde gamba's in samenspel met knoflookpasta

Cappuccino van knolselderij

Geserveerd met gerookte paling, bosuitjes en afgemaakt met truffelroom

Op de huid gebakken zalm

met een mousseline van rucola, schorseneren a la creme, afgemaakt met een kreeftensaus en Hollandse garnalen

Medaillon van Wild zwijn

Omringt met pancetta, Betuwse hete bliksem en een saus van Jaegermeister en kruidkoek

Ossenhaas

Vergezeld met sjalottencompote, pomme dauphine, geplacete wortel en een jus van rode-wijnsaus

Cadeau de Noel

Kerstcadeau met gouden strik. Koffiemousse met interieur van caramel cremeux op een bodem van krokante amandelkoek. Geserveerd met roomijs van Irish coffee

Aanvang: 17.30 uur

Prijs: 67,50 p.p.