



Kerstmenu 2018



Maandag 24, dinsdag 25 en woensdag 26 december

(maandag ook à la carte)


Voorgerechten

Carpaccio | rund | truffelroom | kaas
Tartaar | Hollandse garnaal | waterkers | Sherry hangop
Crunchy sushi | zalm | tonijn | wasabi-olie
Rode biet | peer | geitenkaas | Rucola

Soepen en warme tussengerechten

Rode soep | gepofte tomaat | basilicumroom
Champignons Dordogne | La Trappe bierbeslag | kruidenroom 
Gamba's | chiliroom | Japan salade
Soep | cantharellen | room | wintertruffel 

Hoofdgerechten

Runderbiefstuk | rodewijnsaus | sjalotten
Zeewolf | reuzegarnaal | lamsoor | paprikasaus
Rosé varkenshaas | bospaddenstoelen | room
Stoverij | haas | ree | hert
Shiitake | oesterzwam | grotchampignon | Reypenaer vsop 

Desserts

Tiramisu | café | lange vingers | crème
Cheesecake | Bastogne | caramel
Roomijs | dark Belgium | advocaat | witte chocolade

vegetarisch 

4 gangen Kerstkeuzemenu 45 p.p.

3 gangen Kerstmenu 42.5 p.p.

3 gangen Kinder Kerstmenu 20 p.p.