



KERSTMENU

25-12-2018

Voorgerecht

Roullade van hert en ree met crumble van hazelnoot, crème van butternut en peren-gel

++Tussengerecht++

Wildconsommé met ravioli van wild en truffel

Hoofdgerecht

Schelvisfilet met brandade van rivierpaling, sausje van waterkers en opgebakken schorseneren

OF

Traag gegaard fazantfilet met puree van witloof, saus van morilles, gel van veenbessen en fondant van knolselder

Dessert

Krokant torentje met gekonfijte peer en witte chocolade

Kerstmenu 3 gangen: € 41.00

++ Kerstmenu 4 gangen ++: € 49.00