

KERSTDINER MENU

Tarte Tatin van Pastinaak

Crème van kastanje | citroenzeste | koekje van
pastinaakschillen | tijm | noten

Carpaccio van Zeeduivel

Biscuit met olijven en zeewier | mascarpone dressing |
zongedroogde tomaat | basilicum | limoensap

Gerookte Ribeye

Hazelnoot mayonaise | Pimientos de Padrón | krokantje van
Overjarige Schellach

Heilbothaas

Wortelsoepje met Ricard | jeneverbes | laurier | kervel |
structuren van schorseneer | Borage cress

Herten Frenched Rack

Sous vide gegaard | pangrattato van gerookte hertenham |
panna cotta van topinamboer | vadouvan | wildsaus van port,
jeneverbes en steranijs | winter paddenstoelen

Eigenzinnige Tiramisu

Chocoladecake | gelei van Amaretto | lange vingers |
espresso | mascarpone mousse

Gekarameliseerde Peer

Koffie crunch | crème van speculaas | vanille-ijs





24, 25 & 26 December 2021 | Van 17:30 tot 22:00 uur



Amabelse Kerst

Kerst aperitief | Brood | Water | Chef's 7 gangen diner | Bijpassende wijnen of bieren | Koffie | Friandises | 130,00

5 Gangen Kerstmenu

Pastinaak | Zeeduivel | Ribeye | Heilbothaas of Hert | Tiramisu of Peer | 60,00

Bijpassende wijnen of bieren | 28,50

Halve glazen | 14,50

6 Gangen Kerstmenu

Pastinaak | Zeeduivel | Ribeye | Heilbothaas of Hert | Tiramisu | Peer | 65,00

Bijpassende wijnen of bieren | 32,50

Halve glazen | 17,00

7 Gangen Kerstmenu

Pastinaak | Zeeduivel | Ribeye | Heilbothaas | Hert | Tiramisu | Peer | 75,00

Bijpassende wijnen of bieren | 35,00

Halve glazen | 19,50