



KERST DINER 2024

VOORGERECHT

🍴 **Ravioli gevuld met groene kruiden en bospaddestoelen**
geserveerd met een romige crème van eekhoorntjesbrood en een krokante kruimel van oude kaas

Galantine van kwartel, eendenlever en pistachenoten
met een verfijnde saus van cranberry en krokante amandel

Terrine van markreel, gerookte zalm en Hollandse garnalen
geserveerd met een klassieke cocktailsaus en crumble van rode biet

TUSSEN GERECHT

Gebonden vissoep
met Hollandse garnalen, rouille en krokante toast. Een luxe combinatie van aardse en ziltige smaken

Heldere gevogeltebouillon
verrijkt met reepjes shiitake, ei en mini-profiteroles

HOOFDGERECHTEN

Beef Wellington malse ossenhaas, omhuld in bladerdeeg met fijngesneden champignons, geserveerd met een jus van truffel

Confit de canard geconfijte eendenbout met gebakken eendelever, roergebakken groenten, Roseval aardappel en een jus van rozemarijn

🍴 **Mille-feuille van groenten een knapperige laagjescombinatie van fijne groenten, granny smith appel en een saus van gorgonzola**

Lotte de Mer gebakken zeeduivel met groene asperges en gedroogde Pata Negra met een jus van dragon

GRAND DESSERT

Selectie van heerlijke feestelijke zoetigheden
chocolade mousse met hangop van yoghurt en een sorbet van mandarijn, panna cotta van hazelnoot met een gelei van honing, geserveerd met macaron

**** 4-gangen menu €49,50 ****

*** speciaal 3-gangen kindermenu €19,50 ***

