

KERST MENU 2016

GLAASJE BUBBELS

MET

LUXE AMUSE VAN DE CHEF MET FOIE GRAS

TONIJN MET KINGKRAB EN LIMOEN-KORIANDER MAYONAISE

GEGRILDE TARBOT MET RISOTTO, MOSSELTJES EN
KREEFTENJUS

VERFRISSINGSSORBET, GIN, CITROEN

REE FILET MET PASTINAAK, PADDENSTOELEN,
FONDANTAARDAPPEL EN JUS VAN OUDE PORT

PANNACOTTA MET ROOD FRUIT, CRUMBLE EN FRAMBOZEN
SORBET

€ 75 p.p.

MENU PER TAFEL, RESERVEREN IS GEWENST.

Heeft U een voedselallergie, laat het ons weten.