

KERSTDINER

VOORGERECHT

CARPACCIO

pijnboompitten - spekjes - parmezaan - rucola - truffelmayonaise

IBERICO VARKENSWANGETJES

pastinaakcrème - spruitjes - baconcrumble

ZALM TATAKI

geflambeerd - sesam - soja parels - rijstvel krokantje

GEROOKTE RUNDER RIBEYE

basilicummayonaise - beukenzwammetjes - rucola

TUSSENGERECHT

TOMATENSOEP

soepballen - room

KREEFTENSOEP

roze garnaaltjes - cognac room

GEROOSTERDE PASTINAAKSOEP

spekjes – hazelnootjes – tijmolie

(alle hoofdgerechten worden geserveerd met een salade en frietjes)

HOOFDGERECHT

HERTENBIEFSTUK

rode portsaus - truffelaardappelgratin - stoofpeer

FLAT IRON STEAK

rode portsaus of pepersaus - truffelaardappelgratin - stoofpeer

KABELJAUW IN PROSCIUTTOHAM

beurre blanc - truffelaardappelgratin - stoofpeer

SPARE RIBS

huisgemaakte marinade - truffelaardappelgratin - stoofpeer

EENDENBORST

rode portsaus - op de huid gebakken - truffelaardappelgratin - stoofpeer

NAGERECHT

WENTELTEEFJES

sabayon - amarene kersen - vanilleroomijs

DAME BLANCHE

vanilleroomijs - chocoladesaus - slagroom

APPLE CRUMBLE

vanilleroomijs - vanillesaus

KOFFIE OF THEE COMPLEET

klein dessert van de chef met een likeurtje