

AMUSE

VOORGERECHTEN**Makreel**

gebrande ceviche & tartaar | yoghurt dressing | espuma van basilicum | yuzuparels

*of***Terrine van Eend**

bereidingen van biet | krokant van zwarte olijf | mandarin napoleon

EERSTE TUSSENGERECHT**Langoustine**

geglaceerd | misobouillon | bruine boter | erwtencrème

TWEEDE TUSSENGERECHT**Kalfssukade**

sous-vide gegaard | kalfsjus | pompoen | lavendel

HOOFDGERECHTEN**Duo van Hert**

rugfilet en ossobucco van hert | knolselderij | cranberry | mousseline van truffelaardappel

*of***Red Snapper & Scheermesjes**

bouillon van cocos & citroengras | parelgort-risotto | bosui

OPTIONEEL PRÉDESSERT**Kaasassortiment**

variatie van 5 kazen

DESSERT**Perzik & Framboos**

witte chocoladeparfait | gepocheerde perzik | suikerspin van perzik | gel van framboos | kruim van framboos

5-gangen wijnarrangement: € 27,- p.p.
 Wijnarrangement per glas: € 6,- per glas
 € 3,25 per half glas

5-gangen Kerstmenu: € 55,- p.p.
 Uitbreiding kaas: plus € 7,50