

Kerstmenu

Amuse

Tartelette gevuld met een mousse van “van Hoorn”

Voorgerecht

Gerookte eendenborst met een papaya creme en een
zuurkoolsalade

of

Ingelegde tonijn met een gel van citroen en een cannelloni
van koolrabi

Tussengerecht

Wildbouillion met zachte gegaarde duivenborst

Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk met rode biet/rode kool en een saus van
geroosterde hazelnoot

of

Ierse zalm op 3 manieren bereid met een saus van saffraan

Dessert

Champagne dessert

of

Kaasplankje van Franse kazen

3 gangen – 55,50 EUR

4 gangen – 59,50 EUR