

Menu Feestdagen SGOL (64€)

Menu Christmas and New Year SGOL

Pompoenravioli met creme van burrata

Stuffed pasta with pumpkin and burrata crème

Of / or

Risotto van boschampignons met filet van parelhoen

Risotto of Forest mushrooms and Guinea fowl fillet

Of/ or

Gegrilde gamba's op Chef's wijze

Grilled prawns Chef's style

Wijn: Weingut Tement, Territory Morillon, Oostenrijk

Gegrilde zeebaarsfilet met gratin van aardappel en pastinaak

Grilled seabass with gratin of parsnip and potato

Of/ or

Hertenfilet met portosaus, crème van pompoen, pastinaakchips en
aardappelrosti

Deer Fillet , celeriac crème of pumpkin, parsnip chips, potato rosti

(31/10-31/12)

Of / or

Opge vulde portobello met feta op een bedje van heerlijke herfststrisotto

Stuffed portobello with feta, delicious vegetable risotto

Wijn: Azienda 499, Coste Dei Frei, Italië, Piemonte, Langhe, Freisa

Chocoladefantasie rood fruit (*Chocolat/ Red fruit*)

of

Mini kerstbuche met zijn versieringen

Christmas Buche

Wijn: Villa noria, Frankrijk, Pays D'Herault, Diamant 13

* met glas champagne en amuse bouche: +18.5€

Champagne Roulot Fournier, Cuvee Tradition, Brut Natur, 2020

* aangepaste wijnen / *with paired wines* +25.5€