

DINER

Menu

Amuse

Pompoen shooter, kerrieroom, hazelnoten, gefrituurde peterselie.

Voorgerecht

Zalmcarpaccio met kerriemayonaise, haringeitjes, zoetzure groenten en chorizo.

Vega optie: biet tataki.

Tussengerecht

Kabeljauw, dashi beurre blanc, rode bietencrème, keng tang.

Vega optie: geroosterde knol, tomaten gel, hazelnoten.

Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk, truffeljus, kastanjecrème, champignons, knoflookmousseline.

Vega optie: truffelrisotto, champignons, asperges, parmezaan.

Dessert

Shared dessert op tafel.

Dieetwensen? Geef het door bij het maken van de reservering.



LUNCH

Menu

Laat u verrassen door ons feestelijk samengesteld buffet, waarin klassieke smaken en verfijnde gerechten samenkomen.

Koud buffet

Begin met ons koude buffet, met vers brood, romige **pompoensoep**, **kerststol**, **terrines**, **charcuterie** en een selectie van verfijnde vissoorten.

Warm buffet

Bij het warme buffet vindt u winterse **stoofperen**, malse **entrecote** bereid met live cooking, **zalmfilet** met beurre blanc, **pommes duchesse** en **boontjes met spek**.

Dessertbuffet

Sluit af met een feestelijk dessertbuffet vol **taarten**, **ijs**, **friandises**, **bonbons**, **macarons**, **fruit** en **bavaroise**.

Een zoete afsluiting van een onvergetelijke kerstlunch.

Dieetwensen? Geef het door bij het maken van de reservering.

