Kerst menu

26 & 27 december verkrijgbaar

Amuse

Aperitiefhapje aangeboden van het huis

Voorgerechten

Herten Carpaccio

Carpaccio van hertenkalf met rucola, zongedroogde tomaat, pijnboompit en truffelmayonaise

À la carte € 18,75

Scampi estragon

Open ravioli van scampi in een zachte dragonroomsaus

À la carte € 19,75

Crispy Rubia

Ambachtelijke kroket van Holstein en Rubia Gallega runderen met notenbrood en kweepeer compote

À la carte € 17,75

Tussengerecht

Als extra gang +€ 10,-

Gravad lax

Gemarineerde zalmfilet- frisse yoghurtdip

of

Beef Tataki

dungesneden gemarineerde ossenhaas met ponzu

Hoofdgerechten

Lamsfilet

Gegrilde lamsfilet met geroosterde wintergroenten, aardappelgratin en romige bospaddenstoelensaus

À la carte € 31,75

Kabeljauw

Gebakken kabeljauwfilet met groene aspergetips en een zachte garnalen-bieslooksaus

À la carte € 31,75

Hert

Gebakken hertenbiefstuk met winterse groenten, vitelotte-aardappel, broccolipuree en portsaus

À la carte € 29,75

Nagerecht

Dessert bordje

Crème brûleé van lavendel – hazelnoot-mokka roomijs – mini chocolademousse

À la carte € 11.-

3 gangen € 55,- | 4 gangen € 65,-