

KERSTMENU

Zeebaars tartaar/ gepekeld groentjes/ nori/ Thaise dressing

of

Gerookte entrecôte/ crème van zwarte look/ zoete ajuin/ Gruyère/ verse truffel

***Bosduif consommé/ rendang van spitskool/ courgette*

Fazant/ savooi/ knolselder/ gelakt buikspek/ gekonfijte aardappel/ wild jus

of

Griet/ bloemkool/ snijbonen/ spinazie/ gremolata/ vadouvan saus

Chocoladetaart/ Conference peer/ Baileys & rum/ vanille

of

Kazen van kaasmeester Van Tricht

€ 56.00

***tussengerecht + € 12.00*