



Kerstmenu

€38,50

Diner

Voorgerechten



- * Carpaccio met truffelmayonaise, parmezaanse kaas en pittenmix
- * Gepofte biet met ricotta crème, dragon mayonaise en little gem
- * Gamba cocktail met avocado, mango, rucola en sesam
- * Proeverij van de chef: een soep naar keuze, een salade met hertenham en een zalmousse met zoetzure komkommer

Tussengang

€3
Extra

- * Tomatensoep
- * Knolselderij, aardpeersoep met truffelolie.

Hoofdgerechten

- * Hertenbiefstuk met knoflookmousseline, spruitjes en truffeljus
- * Varkenshaas medaillons met duxelles, seizoensgroente, polenta en honingtijmjus
- * Zeebaars met gamba, tomatenrisotto en venkelsalade
- * Ravioli met ricotta, spinazie, paddenstoelen en pestoroomsaus

Nagerechten



- * 4 soorten kaas met mueslibrood en vijgencompote
1, 2 of 3 bolletjes ijs
 - * Keuze uit: vanille, yoghurt sinaasappel-perzik, witte chocolade, aardbei sorbet, hazelnoot en kaneel bastogne
 - * Dessertplank bestaande uit: een tiramisu, een mini appeltaart, een bananenparfait, een brownie, een spekkoeke, een kletskep en diverse ijssoorten
- 