

Afhaalmenu Feestdagen 2020

Witlofsoepje met roquefort/ Bonbon van wilde zalm/ Kaasstengel met Iberico ham

Noordzeekrab met krokante rode biet en een kruidige dragon mayonaise

Gebakken Sint Jacobs mosselen met een kruidige couscous, champagne boter jus en krakante algen

Twee bereidingen van Hert, aardpeer en een saus van peperkoek en five spices **OF** Zeebaars met antiboise en pommes carré

Chocolade met bloedsinaasappel en spuculoos

Vegetarisch menu Feestdagen 2020

Witlof soepje met roquefort, kaasstengels,

Quinoa salade met krokante rode biet en dragon mayonaise

Gevuld artisjokken hart met kruidige couscous

Zacht gepocheerd hoeve ei met risotto en truffel

Chocolade met bloedsinaasappel en speculoos

Menu is inclusief brood en boter

Het menu is verkrijgbaar op 24,25 en 31 december

Prijs per persoon € 69,-

Bestellen voor 24 en 25 december kan telefonisch of via mail vóór 20 december

Bestellen voor oudjaar kan telefonisch of via mail vóór 27 december

U heeft de keuze uit een vlees of vis hoofdgerecht of een volledig vegetarisch menu. Helaas kunnen wij geen rekening houden met andere diëten, allergieën of intoleranties. Dank u wel voor uw begrip.

Extra hapjes

Brioche met ganzenlever en Luikse siroop

€ 13,- p.p.

Gillardeau oesters 3 st. met vinaigrette van ponzu en yuzu

€ 12,- p.3st.

Vacherin mont D'or met verse truffel uit de oven met

krokantjes van zwarte knoflook voor 4 personen.

€ 39,- per bakje voor 4 pers.

Royal Belgian Caviar Platinum, per 50 gram

€ 64,-

Dranken

Champagne Gallimard 0,75cl, Blanc de Noir, 100% Pinot Noir

€ 59,- p.fl

Menade, Rueda/Spanje, 100% Verdejo (Ook lekker bij het voorgerecht)

€ 29,- p.fl

Taif, Sicilië, 100% Zibibbo (Ook lekker bij het tussengerecht)

€ 29,- p.fl

Caramimbre roble, Ribera del Duero, 100% Tempranillo (Ook lekker bij het hoofdgerecht) € 34,- p.fl