

Feestdagen keuzemenu

24 | 25 | 26 december
31 december | 1 januari

Chef's amuse

VOORGERECHTEN

✔ Medaillon van paddenstoel
met een crème van knolselderij & hazelnoot

✔ Carpaccio van rode biet
met geitenkaas & basilicumdressing

Salade van rivierkreeft
met cocktailsaus & avocado

Paté van eend & ree
geserveerd met kruidensla,
cranberry gel & crostini

TUSSENGERECHTEN

Langoustine soep
met rouille & croutons

✔ Knolselderij-truffel soep

✔ Winterse salade
met roodlof, pompoen & rode biet

HOOFDGERECHTEN

Gebakken coquilles
met bimi, polenta, wortel crème &
saffraan schuim

Runder sukade
met pommes duchesse, jus, rode kool
& stoofpeer

✔ Pompoenrisotto
met spinazie, paddenstoelen &
knolselderij kaantjes

✔ Gegratineerde mini aubergines
met plantaardige mozzarella, couscous &
baba ganoush

DESSERTS

Citroen cheesecake
met crème van framboos,
frambozensorbet & merengue

Pure chocoladetaart
met vanille-ijs & bosvruchtensaus

Kaasplank
met 4 verschillende soorten kaas,
vijgenbrood & dadel-ras-el-hanout
chutney

Baklava
met pistache ijs & crème van honing

BIJGERECHTEN

✔ Frites met mayonaise €5.5

✔ Parmezaan frites met truffelmayonaise €6.5

✔ Rode kool met appelmoes €5.5

✔ Stoofpeertjes €5.5

✔ Salade met rode biet, appel & balsamico €5.5

WINE PAIRING

Bijpassende wijnen (4 glazen) €24 pp

Bijpassende wijnen (4 halve glazen) €16 pp

✔ = vegetarisch ✔ = vegan

Laat ons weten of je speciale dieetwensen of allergieën
hebt waar we rekening mee kunnen houden

*Easy eating
& drinking*

ONE
24