

Kerstmenu 2017

Tartaar van zeebaars, gepekeld en gebrande langoustine, hartige merengue met vadouvan, saffraansaus, mousse van sereh, citrus, koolrabi en komkommer

Cannelloni van kalfsrosbief en kalfsmousse, puree van aardpeer, chips van appel, crunch van bloedworst, plakjes augurk, en mayonaise met basilicum

Gebakken kabeljauw, puree van rode biet, selderij en mierikswortel, bietjes met kaffir, fris gemarineerde rettich met radijs en meloesui, en saus met kaffir

Filet van kwartel, confit van eend, roggebrood, mousse van schorseneren, piccalilly, Limburgse mosterd, mosterdcress, en schuim van Bockbier

Gebraden filet van hertenbout, krokante polenta met salie, crispy wortel met specerijen, pittig pompoentje, kastanje paddenstoelen, gepofte quinoa, en wildjus met cèpes

Chocolade met nougatine, karamel, notenkletskep, kokosbavarois, salade en saus van mango, witte chocolade met mango, honingparfait, vanilleteuile, mangogelei, en honingblaadjes

We zijn beide kerstdagen geopend voor de lunch vanaf 12.00 uur, voor het diner vanaf 18.00 uur. Zaterdag 23 en zondag 24 december zijn we geopend voor het diner, vanaf 17.00 uur. Op 24 t/m 26 december serveren we uitsluitend het kerstmenu.

De prijs van het zesgangen kerstmenu is € 85. En natuurlijk hebben we weer een heerlijk wijnarrangement voor u samengesteld, per glas (€ 8) of per fles (€ 45).

Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten bij uw reservering en wij passen het menu aan. Zo is er ook een vegetarisch kerstmenu en een menu zonder vlees.