



KERSTMENU

Rundercarpaccio | crème van eendenlever en truffel | bospaddenstoelen

Duo van geroosterde zalm en tonijn | sesam noodle salade | krokante nori

Vegan meatloaf | cranberry | gekarameliseerde ui | rozemarijn | rucola

Cocktail van garnaal en rivierkreeft | tempura gamba | cocktailsaus

Trio van wild | hert | eendenborstfilet | paté | kweeper | port-stroop

Bospaddenstoelensoep | Serranoham | Beemster XO

Geroosterde tomaat-pompoensoep

Aardappel-preisoep | gerookte paling | crème fraîche

Wildbouillon | crostini met wildham en truffelcrème | cantharellen

Gegrilde tournedos | brioche | eendenlever | bospaddenstoelen | portjus

Hertenfilet | pastinaak | wortel | Pommes Fondant | truffeljus

Tarte Tatin van rode ui | wortel | aardappel | rode wijn karamel

Zalm en croûte | spinazie | duxelle | tomaat | rode pestosaus

Tong à la meunière | vergeten groente | pompoencrème (*suppl. €4,50*)

Grand dessert | per persoon uitgeserveerd

Menuprijs per persoon € 65,00 exclusief
dranken en supplementen. Voor kinderen
is er een speciaal kindermenu.