

KERSTMENU LUNCH

3 GANGEN

Vis trio | tonijn | paling | Hollandse garnalen
Rundercarpaccio | truffel-port saus | bospaddenstoelen | ui | pijnboompit
Gevulde portobello | Saint Agur | spinazie | pistache pesto | pecan **V**
Bietencarpaccio | geitenkaas | balsamico stroop **V**
Wildpastrami | saffraan venkel | radicchio | sinaasappel saus
Pompensoep | koriander crème | croutons **V**
Wildbouillon | cantharel | herten sucade

Surf en turf | tournedos | black tiger | bospeen | beurre de Paris
Kabeljauw | knolselderij | eringy | roseval | champagne beurre blanc
Duo van Wild | wildstoof | hertenbiefstuk | spruiten | puree
Bospaddenstoelen risotto | pompoen | truffel olie | Parmezaan **V**
Geroosterde bloemkool | truffelaardappel | paprika schuim | bundelzwam **V**
Chateau Rossini (2 personen) | pommes fondant | eendenlever | groenten |
rode wijn (supplement € 12,50 per persoon)
Zetong a la meuniere | citroen | kappertjes | peterselie | kriel
(supplement € 12,50)

Petit grand dessert | sticky toffee | koffiekaramel | Macaron | appeltaart |
Arretjescake | stoofperen sorbet | Kersenbonbon

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