

KERSTMENU DINER

5 Gangen

Charcuterie | wildpaté | fuet | gedroogde ham | rustiek brood | olijven |
tapenade | aioli | gegrilde groenten | romanesco

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*)
Zeetong 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 € 80,00 exclusief
dranken en supplementen. Voor kinderen
is er een kindermenu.
V = vegetarisch.