



Kerstmenu 2017

Ontvangst met mondvermaakjes

Van 18.00 tot 19.00 uur

Voorgerecht

Kalfstartaar met biet, langoustine, rucolacrème en sjalot

1^e Tussengerecht

Geschroeide kabeljauwwang met gemarineerde Sint Jacobsmossel, knolselderijbouillon en lavas

2^e Tussengerecht

Houtduif met zoete aardappel, bosui, za'atar, hazelnoot en eendenlevercrème

Hoofdgerecht

Gebraden Black Angus-lende met ui, pastinaak, zwarte knoflook en eekhoorntjesbroodjus

** extra gang **

Lauwwarme Munsterkaas met rozemarijn-karamel, venkelzaad en Macadamianoten

of

Tiramisu met Matha-thee en avocado

Dessert

Tony Chocology zeezout-karamelmousse met vanille, passievrucht en krokante amandel

5 gangen €57,50 p.p. / 6 gangen met ** €67,50 p.p.