

Kerst
2023



Voorgerechten

Wildpaté met vijgencompote

Carpaccio van hert, met truffelmayonaise

Duo van zalm, huisgerookt en graved lax met hong-mosterd dressing

Bietencarpaccio met frambozen dressing

Soepen

Romige pastinaak met uitgebakken spekjes

Wildbouillon met groentegarnituur

Spoem, Limoncello of citroen

Hoofdgerechten

wildstoofpotje

Hertenbief met portsaus

Eendenborst met rode wijnsaus

Parenhoen filet met champignonsaus

Roodbaars filet met hollandaisesaus

Hoofdgerechten komen met bijpassend garnituur

Grand dessert van de chef

€ 49,50 p.p.