

Ontvangst met een bruisend aperitief en een amuse

*Canneloni van rauw gemarineerde witte heilbotfilet
gevuld met een salade van queenkrab en appel, waarbij een crème van wasabi
en een vinaigrette van komkommer en Spaanse peper*

*Geroosterde zeebaarsfilet met een korst van peterselie en citroen,
tortellini gevuld met zeebaarsfilet, koriander en knoflook,
tartaar van zeebaarsfilet met tomaat en warme remouladesaus*

*Gebraden wilde eendenborstfilet, waarbij een loempia met
geconfijte eendenbout, geitenkaas, peer en macadamianoten,
geserveerd met een madeirasaus
(dit gerecht komt te vervallen bij de lunch)*

*Gegrilde runderlende, gestoofde rundersucade
en een bitterbal van kalfszwezerik en morilles
begeleid door een saus van lapsang souchong thee*

*Crème brûlée van sinaasappel en vanille met ijs van witte chocolade en yoghurt,
petit four van kokos, marsh mellow van ananas,
stapelaar van klets kopjes en een crème van munt met schuim van steranijs*

Koffie/thee met friandises

*€ 74,50 diner
€ 59,50 lunch*

Wij verzoeken u bij de reservering eventuele aanpassingen door te geven.

Kersthunch 1e en 2e Kerstdag

Ontvangst: 12.00 uur met een bruisend aperitief

Start lunch: 12.30 uur

Prijs: 4-gangen lunch incl. aperitief en koffie € 59,50

Bijpassend wijnarrangement € 26,50

Kerstdiner 1e en 2e Kerstdag

Ontvangst: 19.00 uur met een bruisend aperitief

Start diner: 19.30 uur

Prijs: 5-gangen diner incl. aperitief en koffie € 74,50

Bijpassend wijnarrangement € 32,50

Sluitingsdagen:

Zaterdag: 24 december

Zaterdag: 31 december

Zondag: 1 januari

Maandag: 2 januari

Dinsdag 3 januari zijn we weer vanaf 18.00 uur geopend.