

Christmas

DINNER MENU

Voorgerechten / Starters

VISTRIO

Gerookte paling · klassieke garnalencocktail · gravlax · kruidensalade · citroen · krokante toast

TRIO OF FISH

Smoked eel · classic prawn cocktail · gravlax · fresh herb salad · lemon · crispy toast

ROMIGE KNOLSELDERIJSOEP

Wilde paddenstoelen · truffel · krokant Parmezaankoekje

CREAMY CELERIAC SOUP

Wild mushrooms · truffle · Parmesan crisp

GEBAKKEN COQUILLE

Alleen bij het 5-gangenmenu

Appel-citrussalsa · bloemkoolcrème · geroosterde hazelnoot · kruidenolie

SEARED SCALLOP

Only available with the 5-course menu

Apple & citrus salsa · cauliflower cream · roasted hazelnut · herb oil

Hoofdgerechten / Main courses

Keuze uit vlees of vis

Choice of meat or fish

TOURNEDOS

Romige cantharel-cognacsaus · aardappelgratin · winterse groenten · stoofpeer

TOURNEDOS

Creamy chanterelle & cognac sauce · potato gratin · seasonal winter vegetables · poached pear

HEILBOT

Champagne-beurre blanc · aardappelgratin · winterse groenten

HALIBUT

Champagne-beurre blanc · potato gratin · seasonal winter vegetables

Nagerecht / Dessert

PETIT GRAND DESSERT

Een feestelijke selectie van verfijnde zoete lekkernijen

PETIT GRAND DESSERT

A festive selection of delicate sweet treats

Special Christmas Menu available by reservation

Prijs / Price:

4 courses / 4 gangen – €69,50 p.p. 5 courses / 5 gangen – €79,50 p.p.