

Christmas

DINNER MENU

Voorgerecht / Starter

Vistrío · Fish Trio

Gerookte paling · klassieke garnalencocktail · salmon gravlax · kruidensalade · citroen · krokante toast
Smoked eel · prawn cocktail · salmon gravlax · herb salad · lemon · crispy toast

Tussengerecht / Intermediate Course

Romige Knolselderijsoep · Creamy Celeriac Soup

Wilde paddenstoelen · truffel · Parmezaankrokantje
Wild mushrooms · truffle · Parmesan crisp

Extra Tussengerecht / Additional Intermediate Course

Alleen bij het 5-gangenmenu / Only available with the 5-course menu

Gebakken Coquille · Seared Scallop

Appel-citrussalsa · bloemkoolcrème · geroosterde hazelnoot · kruidenolie
Apple & citrus salsa · cauliflower cream · roasted hazelnut · herb oil

Hoofdgerecht / Main Course

Keuze uit Tournedos of Heilbot · Choice of Tournedos or Halibut

Tournedos: romige cantharel-cognacsaus · aardappelgratin · winterse groenten · stoofpeer
Heilbot: champagne-beurre blanc · aardappelgratin · winterse groenten
Tournedos: chanterelle & cognac sauce · potato gratin · seasonal vegetables · braised pear
Halibut: champagne-beurre blanc · potato gratin · seasonal vegetables

Nagerecht / Dessert

Petit Grand Dessert

Een feestelijke selectie van verfijnde zoete lekkernijen
A festive selection of delicate sweet treats

Vegetarische alternatieven zijn op aanvraag beschikbaar. Geef eventuele dieetwensen door bij de reservering.
Vegetarian alternatives are available upon request. Please advise us of any dietary requirements when making your reservation.

Ons speciale kerstmenu is uitsluitend beschikbaar op reservering.
Our special Christmas menu is available by reservation only.

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