

A LA CARTE

24 – 25 DECEMBER

VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM EN KONINGSKRAB	€ 18.00
DUO VAN WILDPASTEI met chutney van kweepeer	€ 16.00
TARTAAR VAN RUND met gerookte ganzenlever	€ 19.00
GEGRATINEERDE ST – JACOBSSCHELP	€ 18.00
CARPACCIO VAN HERT met knolselder	€ 18.00
1/2 KREEFT BELLE VUE	€ 32.00
FAZANTENROOMSOEP met beukenzwam	€ 10.00 per liter
VELOUTE VAN BOSPADDENSTOEL	€ 10.00 per liter
ZEEUWSE CREUSES 6 stuks	€ 18.00

A LA CARTE

24 – 25 DECEMBER

HOOFDGERECHTEN

★★★★

FAZANTENHAAN op Brabantse wijze

€ 25.00

HERTENKALF met winterdelicatessen

€ 29.00

KREEFT (700gr) in de oven, kruidenboter

€ 63.00

STOOFPOTJE VAN WILD met peer, veenbes en gratin

€ 25.00

OPGEVULDE PARELHOENFILET op Normandische wijze

€ 23.00

TONGROLLETJES op Oostendse wijze

€ 25.00

ZEEBAARS met bospaddenstoel, jonge spinazie en aardappelmousseline

€ 25.00

KERSTMENU

24 – 25 DECEMBER

CARPACCIO VAN HERT
knolselder structuren, beukenzwam

of

GEGRATINEERDE ST – JACOBSSCHELP

of

NOORSE ZALM KOUD GEROOKT
zure room, gemarineerde venkel

★★★★

SOEPJE VAN BOSPADDENSTOEL

★★★★

FAZANTENHAAN OP BRABANTSE WIJZE
gratinaardappel, fine champagne

of

ZEEBAARS

bospaddenstoel, jonge spinazie, aardappelmousseline, vleesjus salsa tartufata

★★★★

CHOCOLADE CREATIE

€ 52 p.p.