

Kerstmenu

Voorgerecht

Wildzwijn carpaccio met zoete aardappelpuree en truffelmayonaise of

-

Boterviscarpaccio met gefermenteerde knoflookmayonaise en venkel of

-

Carpaccio van rode en gele biet met geitenkaas, honing en walnoten

Tussengerecht

Romige bospaddenstoelen soep met peterselie of

-

Pompoensoep met een zoet-pittig randje

Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk met wildsaus en pastinaakpuree of

-

Zeewolf filet met zwarte tagliatelle en kreeftensaus of

-

Truffelrisotto met paddenstoelen, rucola en parmezaanse kaas

Nagerecht

Zoet: crème brûlée van witte chocolade, chocolade mousse met frambozen crunch, wentelteefje gemaakt van suikerbrood, karamel-zeezout ijs of

-

Kaasplankje met 4 verschillende soorten kaas, basilicumstroopje, walnoten en druiven