

GASTRONOMISCH MENU

KERST 2025

TONIJN & COQUILLE

tonijn tataki, licht gerookte tartaar van coquille,
zwarte knoflook emulsie en een quinoa krokant



CAPPUCCINO

romige soep van eekhoorntjesbrood,
krokant van shiitake, nagelhout en truffelroom



DIKLIPHARDER

gebakken diklipharderfilet met een ragout van garnalen,
zeekraal en een schuim van bisque



WANG

langzaam gegaarde Iberico wang, eendenlevermousse,
zoetzuur van rode kool, knolselderijcrème en een sherrysaus



HERT

gebakken hertenrugfilet, bitterbal van wildgoulash,
ongestampte hutspot en een jus van laurier



CORNETTO

hoorntje gevuld met kaas crème, appelstroop,
rode biet sorbetijs en een pistach crumble



CHOCOLADE & SINAASAPPEL

warm chocolade wentelteefje,
mousse van pure chocolade en sinaasappel confiture,
sinaasappel karamel met chocoladeroomijs