# GASTRONOMISCH 7 GANGEN MENU
# KERST 2026

MARBRE
marbré van gerookte forel en zalm met
grijze garnalen, rivierkreeft en citrusmayonaise

BIET
bouillon met rode biet, zwarte knoflook room,
uitgebakken Zeeuws spek en een maanzaad cracker

HARDER
gebakken harderfilet, beignet met coquille,
tomaten chutney en een sabayon van champagne

KWARTEL
suprême en boutje van de kwartel, gebakken ei,
knolselderij salade, lever hazelino en een morille jus

HERT
gebakken hertenrugfilet en wildzwijn nugget,
blote billetjes in het gras met een jus van laurier

BLINI
blini met kaas crème, stoofpeer, rode port sorbetijs
en landkaviaar

VIJF OP EEN RIJ
proeverij van vijf chocolade gerechten