# GASTRONOMISCH 4 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



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



VIJF OP EEN RIJ
proeverij van vijf chocolade gerechten