



KERST- &
NIEUWJAARSMENU

2023

KERSTMENU

Tonijn carpaccio · grana padano schilfers
truffelolie · soyasesam dressing

—

Bisque van langoustines · saffraan · venkel
citroengras · staartjes van langoustines

—

Biozalm filet mi cuit · pesto tagliatelle · broccoli
spinazieflan · beurre blanc

OF

hertekalffilet · braambessensaus
eekhoortjesbrood · witlof
aardappelrösti met spekjes

—

French coffee 2.0 · croute mascarpone
cappuccino chocolade

—

Prijs per menu in restaurant: € 75,00 pp
met aangepaste wijnen: € 29,00 pp

Prijs om af te halen: € 65,00 pp
(de wijnen kunnen ter plaatse gekozen worden
in de winegallery)