

5 – gangen Kerstmenu 2017

Rundercarpaccio met sla, grana pandanokaas, pijnboompitten en pesto

Of

Visproeverij, mooie proeverij van in knoflook gebakken gamba's,
kleine tonijncocktail en streek gerookte zalm

~~~~~

Tomatensoep, romige tomatensoep met verse basilicum en room,  
geserveerd met een kaasstengel

Of

Wildbouillon met eend filet, champignons en bosui

~~~~~

Spoem

frisse spoem van sorbetijs en prosecco

~~~~~

Wildduo, combinatie van zwijnshaas en gekonfijte eendenbout,  
geserveerd op gebakken beukenzwammetjes en een gestoofd  
appeltje met cranberrycompote

Of

Visduo, combinatie van roodbaarsfilet en coquilles,  
geserveerd met groene aspergepunten en kreeftensaus  
met rivierkreeftjes

~~~~~

Grand dessert De 4 Heeren bestaande uit appelstrudel,
bosvruchtenparfait en kaneel roomijs met
een toefje slagroom