

KERSTDAG

MIENU

SOEPJE

Zeevruchtensoep met Saffraan
of
Bouillon van Fazant

VOORGERECHT

Trio van kroketjes
of
Carpaccio van Octopus

HOOFDGERECHT

Zeeduivel met pancetta, citroenroomsaus,
fijne groentjes en pastinaakpuree
of
Hertenkalffilet met saus op grootmoeders wijze,
wintergarnituur en amandelkroketjes

DESSERT

Panna Cotta met Mangocoulis

€80,00 P.P (MENU PER TAFEL)

NIEUWJAARSAVOND

MIENU

SOEPJE

Zeevruchtensoep met Saffraan
of
Bouillon van Fazant

VOORGERECHT

Eendenborstfilet met sinsaasappelsaus, frivool slaatje
of
Skrewers van Langoustines met Sint-Jacobsnootje

HOOFDGERECHT

Surf n' Turf van Ossenhaas en Gamba's, Rode wijnsaus,
wintergarnituur en gratin aardappel
of
Zalmfilet Dugléré met fijne Champagnesaus, grijze garnaal,
aardappelpuree, zure room en bieslook

DESSERT

Fantasiebord: Trio van Desserts

€125,00 P.P (MENU PER TAFEL)

€150,00 P.P (INCLUSIEF AANGEPASTE WIJNEN)