



KERSTDINER 2024

EERSTE & TWEEDE KERSTDAG

INLOOP TUSSEN 17:00 - 18:00 UUR



VOOR

OPTIE 1. ZWEZERIK VAN KALF
met gekarameliseerde ui
en een frambozensaus.

OPTIE 2. MARLIJN & IBERICO
met little gem, crumble en
geroosterde knoflookmayo.

OPTIE 3. GEPOFTE RODE BIET
op een bedje van sla met
een honing-thijmdressing.



SOEP

OPTIE 1. WILD BOUILLON
met een schuim van
bospaddenstoelen.

OPTIE 2. PASTINAAK SOEP
romige winterse soep met
grove Limburgse mosterd.

TUSSEN

CRANBERRY SCROPPINO
sroom van citroensorbet, prosecco
en vodka met een cranberries.

HOOFD



OPTIE 1. EENDENBOUT
met een maïscrème,
portsaus en krieltjes.

OPTIE 2. KABELJAUW
met een persillade van tomaat,
kervelsaus en citroen-risotto.

OPTIE 3. ARTISJOKBLOEM
met een gorgonzolacrème,
aspergeboccoli en gnocchi.



DESSERT

OPTIE 1. SABLÉ BRETON
gevuld met chocolademousse,
rum-karamelsiroop en slagroom.

OPTIE 2. TORRIJA WENTELTEEFJE
met kaneelsuiker, karamelsaus,
rum-rozijnenijs en boerenjongens.

5-GANGEN DINER

€ 64,50

