

Kerstmenu lunch 2018

3 gangen 27.50

Amuse van het huis

----- VOORGERECHTEN -----

RUNDERBOUILLON

met beukenzwammen en knolselderij

TEMPEH en GEITENKAAS

gebakken tempeh en gebrande geitenkaas met in balsamico
gmarineerde koolraap, bospeen en witlof (vegetarisch)

CARPACCIO

truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes

GEMARINEERDE ZALM

salade met oosters gemarineerde zalm, gebakken gambastaartjes,
crème van mierikswortel, gomasio en kroepoek van Saffraan

----- HOOFDGERECHTEN-----

SCHOLFILET

gegaard in eerste persing olijfolie,
crème saus van Hollandse garnalen en oesterzwam

PROEVERIJ

stoof van venkel en pompoen, kaaskroketje
en portobello van de gril (vegetarisch)

DIAMANTHAAS

van de gril, met saus van paddenstoelen en verse tijm

STOOFPOTJE VAN WILD

met rode kool en stamp van aardappel

----- DESSERT-----

KOFFIE MET FRIANDISES

KERST DESSERT (+3,50)

een selectie van diverse kleine desserts