

Feestmenu 2020

22 december t/m 3 januari (1 januari gesloten)

Tranches gerookte zalm, venkelsalade, vinaigrette van citrus en tomaat

~

Eendenlever, appel, gerookte forel, brioche, knolselderij, rozemarijnvinaigrette

~

Bouillabaisse, tartaar van schaal- en schelpdiertjes, dragon

~

Wildpeper, vossenbessen, rode kool, schorseneren, jus van kruidkoek

~

Kaasselectie met crackers en vruchtencompote

~

Bitterkoekjesdessert met karamelsaus

Party menu 2020

22 December till 3 January (1 January closed)

Smoked salmon, fennel salad, citrus and tomato vinaigrette

~

Duck liver, apple, smoked trout, brioche, celeriac, rosemary vinaigrette

~

Bouillabaisse, crustaceans and shellfish tartare, tarragon

~

Game pepper, Cranberries, red cabbage, salsify, gingerbread gravy

~

Cheese selection with crackers and fruit compote

~

'Bitterkoekjes' dessert with caramel sauce

Feestmenu

3 gangen (zalm, wild, dessert)	43 euro
4 gangen met eendenlever	54 euro
4 gangen met bouillabaisse	52 euro
5 gangen diner met beide tussengerechten	64 euro
6 gangen diner	78 euro

Wijnarrangement 3 gangen	19.50 euro
Wijnarrangement 4 gangen	25.50 euro
Wijnarrangement 5 gangen	31.50 euro
Wijnarrangement 6 gangen	39.00 euro
Fles aperitief	22.00 euro
Oliebollen 5 stuks	5.50 euro

Partymenu

3 courses (salmon, game, dessert)	43 euro
4 courses with duck liver	54 euro
4 courses with bouillabaisse	52 euro
5 courses with both between	64 euro
6 courses	78 euro
Wine paring 3 courses	19.50 euro
Wine paring 4 courses	25.50 euro
Wine paring 5 courses	31.50 euro
Wine paring 6 courses	39.00 euro
Bottle aperitif	22.00 euro
Deep-fried raisin buns 5 x	5.50 euro