

## Zondag 25 december 2022 en 1 januari 2023

### Keuzemenu 57€

#### Voorgerechten

- \*Carpaccio van hert / truffelmayonaise / rucola / granna padano / pijnboompitten
- \*Tataki van tonijn / oosterse salade / mango / avocado / wasabimayonaise
- \*Tomaat / handgepelde garnalen / burrata / bieslookvinaigrette
- \*Garnaalkroketjes / rucola / gefruite peterselie
- \*Noordzeevissoep / gemalen Kaas / rouille / toast
- \*Herfsttrio ( fazantkroketje / wildpate / pompoensoepje met serranoham )
- \*Coquilles / savooikoolstoemp / mousselinesaus / handgepelde garnaaltjes (supl 4€)
- \*Trio van foie gras (Gebakken / terrine / creme brûlée) (Supl 4€)

#### Hoofdgerechten

- \*Kabeljauwhaasje met kruidenkorst / fijne groentjes / witte wijnsaus / aardappelpuree
- \*Pladijsrolletjes / wintergroentjes / garnalensaus / handgepelde garnaaltjes / savooikoolstoemp
- \*Paling in de room / Ricard / tuinkruiden / salade / verse frietjes
- \*Kort gebakken tonijnfilet / wintergroentjes / sausje van rode pesto / basilicumtagliatelle
  
- \*Parelhoenfilet / savooikoolstoemp / fijne groentjes / cognacsausje
- \*Lamsheupje / romige savooikool / oesterzwammen / sausje van rode / porto / aardappelgratin
- \*Fazant "fine champagne" / wildgarnituur / amandekroketjes
- \*Hazerugfilet / wildgarnituur / knolselder / portosaus / kroketjes (supl 4€)
- \*Kalfszwezerikken / wintergroentjes / sausje van rode porto / kroketjes (supl 6€)

#### Dessert

- \*Chocoladedessert van de chef
- \*Mousse van witte chocolade met rood fruit
- \*Amandel panna cotta / chocolademousse / gekarameliseerde noten
- \*Kaasbordje / mangochutney / noten / notenbrood
- \*Sabayon / vanilleijs / rood fruit
- \*colonel "limoncello"
- \*Irish Coffee