

Vegetarische Kerstmenu € 89,50

1. Burrata | Tomaat | Aceto

Romige burrata, geserveerd met rijpe tomaat en een verfijnde aceto-balsamicodressing.

2. Franse uiensoep | Toast | Oude kaas

Rijk getrokken uiensoep, geserveerd met krokante toast en gegratineerd met gerijpte oude kaas.

3. Aubergine | Pesto | Parmezaan | Artisjok

Zacht gegaarde aubergine met huisgemaakte pesto, Parmezaanse kaas en verfijnde artisjok.

4. Saffraanrisotto

Romige risotto, langzaam gegaard met aromatische saffraan en Parmezaanse kaas.

5. Hemelse modder

Fluweelzachte chocolademousse van pure chocolade, een intens en verleidelijk slot van het diner.



Kerstmenu € 89,50

1. Buikspek | Coquille

Langzaam gegaard buikspek met zacht gebakken coquille, een samenspel van rijke en verfijnde smaken.

2. Bisque

Krachtige, romige bisque, getrokken van schaaldieren en verfijnd op smaak gebracht.

3. Saffraanrisotto | Roodbaars

Romige saffraanrisotto met op de huid gebakken roodbaars, waarbij de delicate smaken van de vis samenkomen met de warme aroma's van saffraan.

4. Hert | Seizoensgroenten

Mals bereid hert, geserveerd met groenten van het seizoen en passende garnituren.

5. Hemelse modder

Fluweelzachte chocolademousse van pure chocolade, een intens en verleidelijk slot van het diner.