

Christmas menu

DINER 65,00 P.P.

VOORGERECHT - TO SHARE

Een uitgebreid assortiment van diverse voorgerechten -om te delen-

Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes en truffelmayonaise

Huisgerookte zalm met kruidensla en limoenmayonaise

Salade van watermeloen met rode biet

Pata Negraham

Op tafel warme luxe broodjes met homemade tapenade

TUSSENGERECHT

bouillon van bospaddenstoelen

TUSSENGERECHT

Scroppino

HOOFDGERECHT

*Hertenrugfilet met een jus van rode wijn,
aardappeltaartje, haricots verts en spruitjes*

of

*Zeebaarsfilet met kreeftenjus,
aardappeltaartje, haricots verts en gegrilde Brussels lof*

of

*Vega Tournedos
aardappeltaartje, haricots verts en stoofpeer*

DESSERT

Chefs Grand Surprise dessert the Luxe

