

VOOR

Carpaccio

Pesto | oude kaas | pijnboompitten + Supplement truffel pecorino

Tonijn

Cheviche | piment de padronmayo | haringkuit | passievrucht

Sukade en rivierkreeft

Kimchi mayo | Sesam | Komkommer

Geitenkaas

Kaitafi | olijf | honing | vijgen

SOEP & TUSSENGERECHTEN

Tomatensoep

Oude kaas | bosui | Crème Fraîche

Wilde Paddenstoelen bouillon

Briochettoast | Truffelcrème | Sherry

Oester

Rivierkreeft | schuim van schaaldieren

Inktvis

Zacht gegaard | Miso | Aubergine | zwarte knoflookkruid

Deken van brie

Pasteitje | doperwt | Lavas citroen dressing

Merry Christmas

HOOFD

Wild duo

Geconfijte wilde eendenbout | wildstoof | pruim

Brisket

Rode wijn jus | Amsterdamse uien

Hert

Biefstuk | Port jus | stoofpeer

Heilbot

Hollandse garnalen crème | mossel | zeekraal olie

Dry aged - Côte de boeuf

Dubbel doel koe | jus | Bearnaisesaus

+ €10,- *meerprijs op het menu*

Tournedos

Gegrild | jus | Bearnaisesaus

+ €10,- *meerprijs op het menu*

Na:

Chocolade dessert

Diverse chocolade specialiteiten

Bavarois perentaart

Wentelteefje | kaneel ijs

Kaas

Merry Christmas

Een keuze uit variatie van kazen

Sgroppino

Ijscocktail van limoncello, ijs en prosecco



Restaurant

3 - gangen

keuzemenu

45

4 - gangen

keuzemenu

52½

Compleet geserveerd met amuse, brood, frietjes en salade

APERITIEF

Zeeuwse creuses nr.2

9½

Merry Christmas

Oesters per 3 stuks

Wildzwijnham

9½

Lokaal wild | 1,5 jaar gerijpt in onze eigen kelder

Merry Christmas