


KERSTDINER 2022



3-GANGEN | VOOR | HOOFD | NA | 37,50 euro
4-GANGEN | VOOR | TUSSEN | HOOFD | NA | 46,50 euro
5-GANGEN VOOR | SOEP | TUSSEN | HOOFD | NA | 54 euro


VOORGERECHTEN

LINZEN TACO | Aubergine-witte bonen crème | zwarte knoflook | dragon mayonaise 
WILDZWIJNPATÉ | Duindoorgelei | balsamicostroop | rodebietenlak | perenchips
TARTAAR VAN BEEKRIDDER | Ingelegde citroen | citroen crème | krokantje van de huid


SOEP

PASTINAAK-VANILLE SOEP 

TUSSENGERECHTEN

POMPOENTAART | Gedroogde salie | pompoen toffee | geroosterde pattison | salieolie 
ROULEAU VAN GANS | Parelhoen vulling | truffeljus | pastinaak crème
HOLLANDSE PALING +7,- | Gerookt | kruidenpuree | vongole | zoete paprika

HOOFDGERECHTEN


PADDENSTOELEN RISOTTO | Hachee van grotchampignons | palmkool krokant | vegan kaas 
HERTFIET | Rilette | biet met gekruid azijn | gekarameliseerde raapjes | knolselderijmousse |
parelgort-pinda crumble | selderij poeder
ROODBAARS | Gegrilde venkel crème | Pernod saus | gepofte gele biet

DESSERT

KWEEPEER | Gepocheerd in rode wijn | rozemarijn | walnoten-olijfolie
KOFFIE MOUSSE | Witte chocolade ganache | gesponnen chocolade |
ijs van gold karamel-chocolade | witte chocolade crumble
HOLLANDSE KAAS +3,- | Rabarber compote | rozijnen roggebroom

WIJNARRANGEMENT

3-gangen 18 euro
4-gangen 24 euro
5-gangen 30 euro

 = Vegan