



# Kerst 2019



**Reserveer nu voor 1<sup>e</sup> of 2<sup>e</sup> Kerstdag**

## AMUSE

Van gerookte paprika, geitenkaas, parmaham en gelei van rode wijn.



\*\*\*



## WILDBOULLON

Een heldere hertenbouillon met pompoen en groentengarnituur.

\*\*\*

## Pastrami Carpaccio

Met rode ui, gemarineerde tomaatjes, mesclun en een truffel vinaigrette.

\*\*\*



## SPOOM

\*\*\*



## KABELJAUW

Met Beurre Café de Paris, peterselie crème en gerookte zalm.

Óf

## TOURNEDOS

Met een jus van Madeira en zacht gekarameliseerde abrikozen.

\*\*\*

## GRAND DESSERT

Chocolade truffel, hazelnoot soezen, witte chocolademousse en bosvruchten.



**€47,50**