

Oudejaarsavondmenu

Amuse Bouche: Mousse van Gerookte Paling - Crème Fraiche -
Kaviaar

Huisgemaakte Paté van Wild - Eendenlever - Marmelade van Rode Ui - Crumble
van Roggebrood met Vijgen

Medaillon van Zeeduivel - Bloedworst - Bubble & Squeak - Baby Wortels -
Hollandaise Tierenteyn Mosterdsaus

Granité van Granaatappel - Oregano - Aardbei - Prosecco

Wild Filet Pur en Kotelet - Pastinaakcrème - Aardappel met Truffel - Terrine van
Champignons - Spruitjes - Brandewijnsaus

Chocoladebol - Witte chocolademousse met Pindakaas - Oreo Roomijs -
Gezouten Karamelsaus

Menu excl. dranken: € 85,-
Inclusief aangepaste wijnen: € 135,-

Gelieve ons op voorhand te verwittigen als u allergieën heeft.
Voor last-minute wijzigingen tijdens het diner geldt een toeslag.

We nodigen u uit om tussen 18.30h en 19.30h uur te reserveren. Deze
timing zorgt ervoor dat u ruimschoots de tijd heeft om van elke gang
te genieten en om van de best mogelijke dinerervaring te genieten.