

Kerstdiner	3-gangen	€32,50 per persoon
	4-gangen	€36,50 per persoon

Voorgerecht

Schotse wilde zalm en zeewolf gegaard in een vinaigrette van honing en dille
Kastanjechampignons gevuld met pesto op kruidensla en knoflookbrood
Hertencarpaccio met compote van rood fruit en noten tapenade
Soep van grove mosterd met krokante spekjes

Tussengerecht

Hazenpeper met diverse soorten paddenstoelen en cranberry`s

Hoofdgerecht

Zalmfilet gedecoreerd met humus, op een bedje van bulgur salade
Speenvarken en lamskotelet met saffraan rijst en een rijke kruidenjus
Tournedos met truffeljus en gebakken paddenstoelen
Krokant pakketje van geitenkaas, walnoten en vijgen

Dessert

Grand dessert