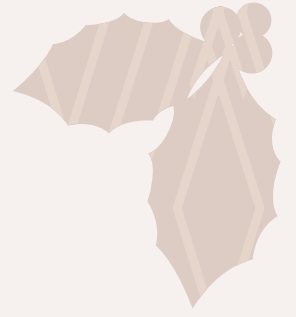


Kerst  
2022



### Aperitief met een amuse

---

### Huisgemaakte terrine van wild

Compote van rode ui // Cranberry // Vijg // Groene appel

---

### Heldere bouillon van kreeft

Ravioli van knolselderij en garnaal

---

### Risotto van rode biet \*\*

Verskillende bereidingen van biet // Witte kaas

---

### Duet van kalfshaas en ossenhaas

Omwickeld met livar spek

Gekonfijte aardappel

Radijs

Jus van kalf

---

### Taartje van pure chocolade

Sinaasappel // Amarena-kers // Hazelnoot

---

4 - gangen lunchmenu € 62,50

voorgerecht/tussengerecht/hoofdgerecht/dessert

5 - gangen dinermenu \*\* € 72,50

voorgerecht/tussengerecht/tussengerecht/hoofdgerecht/dessert

