

DÏNER DE RÉVEILLON

24 december

€ 32,50

3 gangen - 3 courses

Voor-, hoofd- en nagerecht
Starter, main course and dessert

€ 39,50

4 gangen - 4 courses

Voorgerecht, soep, hoofd- en nagerecht
Starter, soup, main course and dessert

*(Kaas in plaats van dessert € 4,50 extra
Rather cheese than dessert € 4,50 extra)*

€ 47,50

5 gangen - 5 courses

Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, kaas en
nagerecht
*Starter, soup, main course, cheese and
dessert*

VOORGERECHTEN / STARTERS

Mootje huisgerookte zalm met Japanse witte koolsalade en miso-mayonaise
*Fillet of home-smoked salmon with Japanese white coleslaw and miso-mayonnaise
of / or*

Terrine van eendenlever en zacht gegaarde wildzwijns-sukade met een salade en pompoencrème
*Terrine of duck liver and slow cooked wild boar with a small salad and a spicy pumpkin cream
of / or*

Cannelloni van zoetzure komkommer gevuld met quinoa en crème van paprika
Cannelloni of sweet and sour cucumber filled with quinoa and cream of paprika

SOEPEN / SOUPS

De originele Franse uiensoep met Gruyère kaascrouton
*The original French onion soup with Gruyère cheese crouton
of / or*

Soep van shiitakes met kokosroom en koriander met in sesamolie gemarineerde shiitake
Soup of shiitakes with coconut cream and coriander with in sesame oil marinated shiitakes

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Gebakken heekfilet met geroosterde groenten, aardappelpoffertjes en waterkers-spinazie saus
*Pan fried hake fillet with potato pancakes and watercress-spinach sauce
of / or*

Tajine met gestoofde hazenschouders met Ras el Hanout, aardappelpoffertjes, rode kool en beukenzwam
*Tajine with stewed hare shoulders with Ras el Hanout, potato pancakes, red cabbage and beech mushroom
of / or*

Risotto met eekhoorntjes brood, geroosterde groenten, pecannoten en wortelkrokant
Risotto with porcini mushrooms, roasted vegetables, pecan nuts and carrot crisps

KAAS / CHEESE

Assortiment Franse kazen met kletzenbrood en chutney van appel en peer
Selection of French cheeses with nut-fig bread and apple pear chutney

NAGERECHTEN / DESSERTS

Crème brûlée van vijgen met in rode port gepocheerde vijg
*Crème brûlée of figs with in red port marinated figs
of / or*

Crêpes Suzette geflambeerd met Grand Marnier geserveerd met vanille ijs (vanaf 2 pers.)
Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier served with vanilla ice cream (from 2 pers.)

SÉLECTION DE VINS

Onze wijnnarrangementen bestaan uit speciaal geselecteerde wijnen per glas en koffie met friandises ter afsluiting.

Wijnnarrangement 3-gangen

€20,00

Wijnnarrangement 4-gangen

€26,00

Wijnnarrangement 5-gangen

€31,50