

# 3- of 4-gangen menu

Heilig avond

## voorgerechten

Rosbief van kalf met een "Kerstmis" specerijenkorst

Knolselderij | Bietjes | Brioche

OF

Cocktail van gerookte makreel

Frisse mango dressing | Gegrilde mango | Komkommer | Dille

OF

Tartaar van tomaat en dadels

Espuma van tomaat | Sushi rijst

## soepen

Romige preisoep

Rivierkreeftstaartjes | Crème fraiche

OF

Pompoensoep

Butternutpompoen | Zoetzure pompoen | Appel | Crème fraiche

## hoofdgerechten

Gebakken hertenbiefstuk

Rode wijn steranijs jus | Schorseneren | Spruitjes | Pastinaak aardpeer gratin

OF

Gebakken Heilbot

Prosecco botersaus | Jonge worteltjes | Pastinaak crème | Pastinaak aardpeer gratin

OF

Zacht gegaarde en gevulde rode ui

Bulgur | Feta | Walnoten | Pastinaak aardpeer gratin

## nagerechten

Parfait van Belgische speculaas

Gel van bosvruchten | Kokoscrumble | Mousse van witte chocolade en likeur 43 'orochata'

OF

Fijne selectie van 4 kaassoorten

Notenbrood | Appelcompote | Walnoten

OF

Koffie of thee met bonbons

**3-gangen diner: €49,50 p.p.**

**4-gangen diner: €55,00 p.p.**