



3-GANGEN DINER

€56 PER PERSOON

EERSTE GANG

Paddenstoelenparfait met rode-uienmarmelade, zuurdesem crostini en zuur

of

Pompoenchutney met geitenkaas, zoetzure pompoen, geroosterde pompoenpitten en pompoenjus

TWEEDE GANG

Eendborstfilet met vanille-pastinaakpuree, paddenstoelen en knolselderij jus (+ €4 supplement)

of

Heilbotfilet met mousseline, gerookte beurre blanc en gekarameliseerde wortel

of

Knolselderij met crumble van boekweit en kaantjes, jus de cepes en paddestoelen

DERDE GANG

Bûche de Noël met gekonfijte bessen en meringue

of

Warme vijgentaart met whisky crème anglaise

BIJGERECHTEN

(€6,50 PER PORTIE)

"Pigs in Blanket"

Sauerkraut

Geroosterde spruitjes & dille-emulsie

Geroosterde aardappelen

Seizoensgroenten

Friet

3-COURSE SIT-DOWN DINNER

€56 PER PERSON

FIRST COURSE

Mushroom Parfait with red onion marmalade, sourdough

or

Pumpkin Chutney with goat cheese, sweet and sour pumpkin, roasted pumpkin seeds, pumpkin juice

SECOND COURSE

Roast Duck with vanilla parsnip purée, mushrooms and celeriac jus (+ €4 supplement)

or

Halibut Fillet with heritage carrots, mouselline, smoked beurre blanc

or

Roast Celeriac with sautéed fennel, cavolo nero, jus de ceps

THIRD COURSE

Bûche de Noël with crystallised berries, Italian meringue

or

Warm Fig Tart with Whisky Crème Anglaise

SIDES

(€6,50 PER PORTION)

Pigs in blanket

Sauerkraut

Roasted Brussels sprouts with dille emulsion

Roast potatoes

Seasonal vegetables

Fries