

24 december kerstavond en 25 december kerstdag 2018

Trio van hapjes

Carpaccio van ree met peperkoek croutons, mango en slaatje

Brioche met langoustinestaartjes en fruitige mosterdvinaigrette

Hazenrug harlekijn met pastinaak, Butter nut en spruitjes

Witte chocolade mousse met caramel

Menu 65.00 aangepaste wijnen 26.00

maandag 1 januari 2019 Nieuwjaarsmenu

Trio van hapjes

Kabeljauw en St. Jacobsnootjes met guacamole en loddeetjes

Terrine van eendenlever en chorizo met vijgen

Fazantfilet "Brabançonne"

Amandel biscuit met chocolade ganache en cacao

menu 65.00 aangepaste wijnen 28.00