



# Kerstdiner

25 december 2020

62 euro per persoon

We verwelkomen u met een aperitief.  
Daarna serveren wij als smaakopwekker twee amuses,  
gevolgd door een culinair 6 gangen-Chefs menu van Chef kok Natasja Wensink



Soesje gevulde met mousse van gerookte zalm én een  
Tarte tatin van gerookte eendenborst



Zacht gegaard kalfsvlees met een bavarois van kreeft, limoenmayonaise



Gerookte Paling, krokante en schuim van venkel en paling



Rouleau van parelhoender en morilles met een bouillon van paddenstoelen



Scropino Hugo Vlierbloesem prosecco



Hertenfilet met een bitterbal van zijn eigen stoof met  
knapperige rode kool met een gel van rode kool



Stoofpeer, pure chocolade brownie, gezouten karamel kastanje crème



*Eet smakelijk*  
*We wensen u een hele fijne Kerst*