

DRINK  
**PROEFVERLOF**  
&  
EETLOKAAL

**KERSTMENU**

**VOORGerecht**

**Gebrande zeebaars met bereidingen van pompoen, curry crème en grapefruit**

**TUSSENGerecht**

**Coquille met bloemkool, zoetzure bloemkool en jus van kerrie en Tahiti vanille**

**TUSSENGerecht**

**Dumpling van fazant met specerijenbouillon, paksoi en shiitake**

**HOOFDgerecht**

**Hertenbiefstuk met speklof, krokante hachee, selderijmousseline en jus van laurier.**

**OF**

**Noordzeevis met aardpeer crème, bruine boter jus en paddenstoelen**

**KAASgerecht**

**Zwaluwgeketter (Gelderse Camembert) met specerijencracker en passievruchtencompote**

**DESSERT**

**Feestelijk Kerstdessert van onze patissier.**

**4 gangen 49.50 incl. amuses**

**5 gangen 59,50 incl. amuses**

**\*Kaasgerecht extra a 8.50**