



## **Kerstmenu 2017**

### **Amuses:**

*Tonijn met Japanse gember  
Gekarameliseerd soesje met eendenlevermousse  
Bitterballetje van kalfszwezerik met mosterdmayonaise*

### **Menu:**

*Gerookte zalm met gamba, appel, zeesla, limoendressing*

\*\*\*\*\*

*Gegrilde tongfilet met eekhoorntjesbrood, witlof en truffel*

\*\*\*\*\*

*Wildbouillon van houtduif*

\*\*\*\*\*

*Borstfilet van wilde eend met sinaasappelsaus*

\*\*\*\*\*

*Hertenbiefstuk en wildzwijn kotelet met een saus van vossenbessen*

\*\*\*\*\*

### **Feestelijk Kerstdessert**

*Prijs per couvert € 75,00*

*Wijnarrangement € 35,00*

**Heeft u een allergie? Meld het ons!!!**

