



Eindejaarskaart 24 - 25 dec '17 en 1 jan '18

Ons speciaal brood op basis van zuurdesem & biologische bloem
Tapasplank met het beste uit onze tuin

Voorgerechten

Zwezeriken krokant gebakken, knolselder & trappist van Westvleteren
Rundscarpaccio, tempura van pompoen & tapenade van shiitake
Kortgebakken sint jacobsvruchten geserveerd in de schelp met Oosterse smaken
Gravad lax van zwaardvis met citrus, mosterd & mierikswortel
Consommé van grijze garnalen, Thaise stijl
Scampi 'pil pil', pompoen, steranijs & estragonolie

Hoofdgerechten

Op de karkas gebraden eendenborst, pompoenchutney & jus van specerijen
Hertenfilet, crème van bloedworst, walnoot & cantharellen
Tarbot op de graat gebakken met knolseldertexturen & chinese bieslookkappertjes
Zalmfilet gelakt in langoustinekaramel & amandel-aioli

Desserten

Pindamousse met chocolade
Appeltatin
Kokosnootmousse & passie
Citraentaartje & bronzen venkel
Mokka crème au beurre
Walnoot & witte chocolade
Lavendel panna cotta

3-gangen menu: voorgerecht, hoofdgerecht, dessert 56 Eur (excl drank)
4-gangen menu: 2 voorgerechten, hoofdgerecht, dessert 67 Eur (excl drank)