

*Menu*  
*kerstdag, oudejaarsavond (\*\*\*) en nieuwjaar*  
*2018 - 2019*

Glaasje cava met hapjes

\*\*\*

*Carpaccio van hert, rucola, balsamico, olijfolie, basilicum,  
krokantje van parmesan (\*\*\*)*

\*\*\*

Huis gerookte 'graved lax', gepocheerd hoeve eitje, mousseline saus,  
croutons en gefrituurde prei

\*\*\*

Sorbet van framboos

\*\*\*

'Chateau briand' op houtskool geroosterd, crème van butternut,  
gebakken groene kool, spekjes, gedroogde ham, witloof,  
pomme d'auphines, sausje van oude port

\*\*\*

Moeleux van donkere chocolade, vers gedraaid ijs van bosvruchten

\*\*\*

Koffie met huisgemaakte koekjes

*Dranken in begrepen: Kerst en nieuwjaar € 65.00*  
*(\*\*\*) Oudejaarsavond € 79.00 (extra voorgerecht en om 24u klinken we op het*  
*nieuwe jaar!)*