



Kerstdiner 2015 met opties voor 5 gangen

Amuse

Oester met buikspek

Koud soepje van rode biet met avocadomousse

Waterkerssalade met Hollandse garnalen

Eendeborstfilet met sinaasappelchutney

Thais kokossoepje met citroen

Voor

Salade van rauwe artisjok met Parmezaanse kaas , walnoot en bleekselderij

Gemarineerde rauwe portobello met Parmezaan, pijnboompit en rucola

Coquille Saint Jacques op bedje van witlof

Tussen

Spoem van meloenijs en champagne

Scropino van prosecco en limoncello met citroenijs





Hoofd

Marokaanse kip tagine met olijven, citroen en couscous

Zoetzure visstoofschotel geserveerd met paprika en rijst

Lamskoteletjes met pastinaakpuree, gegrilde groene asperges en gekarameliseerde rode ui

Entrecote met Roseval aardappeltjes en gegrilde groenten

Italiaanse ovenschotel met aubergine en buffelmozzarella

Dessert

Duo mascarpone –rood fruit en hazelnoottruffel

Due mini-crumble en mini-tiramisu

Omelette Sibérienne met glaasje Floc de Gascogne

Gran Café

Koffie en thee met heerlijke huisgemaakte bonbons

