

KERSTMENU

Duo van zalm en heilbot ingelegd met limoen geserveerd met een salade van venkel en sinaasappel en een crème van bieslook *



Rouleaux van zacht gegaarde pulled pork met eendenlever op een salade van rode kool, een krokantje van kruidkoek en een compote van kweeper**



Spoom van stoofperensorbetijs, kaneellikeur en cava *



Op de huid gebakken snoekbaarsfilet met een tarte tatin van rode ui, gegrilde gele biet en een saus van witte wijn en gerookte boter



Gebakken hertenbiefstuk geserveerd met gestoofde knolselderij, crème van paarse peen, krokantje van panchetta en een jus van morilles *



Dessertparade volgens recept van "Creative Chef" Leon*

€ 55,00 per persoon (4-gangen menu) *

€ 62,50 per persoon (5-gangen menu) **

€ 69,00 per persoon (6-gangen menu)

Voor het diner zijn de ontvangttijden als volgt: Restaurant beneden ontvangst tussen 17.30 en 18.30 uur - - - Restaurant boven ontvangst tussen 18.30 en 19.30 uur - - - Bad & Tuinhuys vanaf 19.00 uur