



Christmas

LUNCH MENU

Voorgerecht

salade met huisgerookte wildzwijnham, abrikozen-uien compote, twee kleuren biet en walnoot

Tussengerecht

romige soep van schaaldieren met licht gerookte paprika crème, tomaat en kruidenroom

Hoofdgerecht

om met elkaar te delen,

gebakken heilbot met aardappel-truffelpuree, venkel en parmezaan schuim

gestoofde hertensukade met rode kool, chocolade-peperkoek jus en spruitjes

boerderij kip met maïs, gebakken groene asperges, krokante ham en morille jus

Dessert

chocolade diamond met butterscotch, vanille-ijs en een raster van chocolade en soesjesdeeg