

Menu

ENTREE & AMUSE

Vers afgebakken landbrood met zoute boter, pesto & olijfolie

Cappuccino van bospaddestoelen met een hartig
oliebolletje met chorizo, bosui en Parmezaanse kaas

VOORGERECHTEN

- ✦ Carpaccio van hert met een pepercrème en uiencompôte
- ✦ Graved Lax met limoendip, rode ui en kappertjes
- ✦ Bospaddestoelen gegratineerd met diverse soorten kaas

TUSSENGERECHTEN

- ✦ Tomaten Paprika soep (vegan)
- ✦ Bisque
- ✦ Ossenstaart Bouillon

INTERMEZZO

Spoorn

1e kerstdag 2025

Te reserveren tussen
17.30 - 19.00 uur



Menu

HOOFDGERECHTEN

- ✦ Gekonfijte Eendenbout met zuurkool en jus van jeneverbes
- ✦ Tournedos met kastanje champignons en rode wijnsaus
- ✦ Zeebaarsfilet met langoustine, venkel en saus van Dijon mosterd
- ✦ Portobello gevuld met pompoen, couscous, vijgen en een vegan roomkaas

DESSERT

Petit Grand Dessert
Van onze eigen patissiere

5 gangen €69,50

6 gangen € 75,00

