

Kerstmenu

5-GANGEN DINER

Amuse

Rozemarijnfocaccia met opgeklopte boter, extra vierge olijfolie & zeezout

Vitello Tonnato

Langzaam gegaard kalfsvlees met tonijnsaus, kappertjes, citroen & rozemarijn

Geroosterde Pompoen & Stracciatella

Rozemarijn, balsamicoglazuur & geroosterde hazelnoten

Keuze uit hoofdgerechten

Lamsrack in een pistachekorst

Aardappel-knolselderijgratin, geglaceerde bospeentjes, seizoensgroenten & rozemarijnjus

of

Geroosterde Zalm

Roomsaus van rode paprika, in knoflook gebakken spinazie, geroosterde krieltjes & citroenbotersaus

of

Bloemkoolsteak

Aardappelgratin, geroosterde groenten, krokante uien & vegetarische bearnaisesaus

Gran Dessert di Natale

Een selectie van kerstdesserts om samen te delen

€ 75 per persoon

Wijnarrangement: € 25 per persoon (3 glazen)

