

Kerst 2018

Gekonfijt eendenboutje (warm) met rode ui compote en salade

Of

Gerookte zalm met garnalen en roomkaas

Of

Geitenkaasmousse op carpaccio van rode biet met appelchutney en geroosterde walnoot

Of

Carpaccio van hert met Kletskep van oude boerenkaas, Truffelmayo en gemarineerde tomaat

Cappuccino van krachtige ossenstaartbouillon met Madaira-room

Of

Bisque van kreeft met gamba en dragonroom

Tournedos | saus van kalfsfond | sjalotten

Of

Rib-eye | pepersaus | rode-koolstrudel

Of

Kabeljauw | kreeftensaus | zoete peetjes

Of

Zeebaars | risotto | witte wijnsaus

Crème Brulée

Of

Grand Dessert

Of

Kaasplankje

Prijs 2 gangen keuzemenu 35,00
Prijs 3 gangen keuzemenu 45,00
Prijs 4 gangen keuzemenu 50,00

Weihnachten

Entenkeule an eigenem Fett mit Rotzwiebelncompott und Salat

Oder

Duo von geräuchertem Lachs | Garnelen und Rahmkäse

Oder

Ziegenkäse-Mousse | eingelegte rote Bete

Oder

Carpaccio von Hirsch, Truffelmayonaise, marinierte Tomate

Cappuccino von Kraftiger Ochsenchwanz bouillon | Garnitur von Ochsenchwanz | crème von Madeira

Oder

Bisque von Hummer | gamba | Schaum aus Curry

Tournedos | Sauce aus Kalbsfond | Schalotten

Oder

Rib-eye steak | Pfeffersauce | Rotkrautstrudel

Oder

Kabeljau | Hummersauce | süsse Carotten

Oder

Seebarsch | Risotto | Weißweinsauce

Crème Brulée

oder

Grand Dessert

Oder

Käsebrett

Preiss 2 Gängen Menu 35,00
Preiss 3 Gängen Menu 45,00
Preiss 4 Gängen Menu 50,00