

GASTRONOMISCH MENU KERST 2020

MARBRE

terrine van nagelhout en pulled wildzwijn, gerookte coquille,
crème van aardpeer en garam masala



BIET

bouillon van rode biet met zure room
uitgebakken Zeeuws spek en een zwarte knoflook cracker



ROULEAUX

rollade van appel en aardappel,
mousse van warm gerookte paling en schuim van Vadouvan



KWARTEL

suprême en boutje van de kwartel, ei gefrituurd,
knolselderij salade, lever hazelino en een morille jus



HERT

gebakken herten rug filet, bitterbal van wild goulash,
rendang, pastinaakpuree, gebrande flespompoen en een wildjus



WAFEL

hartige wafel met Lady Blue, Epoise en geraspte vijg
slush puppy van rode port



MANDARIJN

drie bereidingen van mandarijn met een Cointreau negerzoen
en roomijs van Nutella