

MENU

EERSTE KERSTDAG

Knolselderij | Hibiscus | Leche de tigre | Bleekselderij

★ Kwartel | Pompoen | Bieslook | Sereh

Makreel | Koolrabi | Dille | Hazelnoten

★ Paddenstoelenbouillon | Konijn | Wonton

Poulet Noir | Truffel | Pastinaak | Boerenkool

Poire Hélène | Chocolade | Vanille

4 gangen menu €59

4 gangen all-in* €89

★ 6 gangen menu €89

★ 6 gangen all-in* €129

* Begeleidende wijnen, tafelwater, koffie/thee

G. B/7

Een compleet overzicht van de allergenen is beschikbaar op aanvraag.

MENU

CHRISTMAS DAY

Celeriac | Hibiscus | Leche de tigre | Celery

★ Quail | Pumpkin | Chives | Sereh

Mackerel | Kohlrabi | Dill | Hazelnuts

★ Mushroom bouillon | Rabbit | Wonton

Poulet Noir | Truffle | Parsnip | Kale

Poire Hélène | Chocolate | Vanilla

4 course menu €59

4 course all-in* €89

★ 6 course menu €89

★ 6 course all-in* €129

* Accompanying wines, table water, coffee/tea

G. B/7

A complete list of allergens is available on request.

MENU

TWEEDE KERSTDAG

Foie de canard | Citrus | Enoki | Kombu

★ Snoekbaars | Bloemkool | Beurre Noisette

Topinamboer | Veenbessen | Vanille

★ Secreto | Eringi | Groene olijven | Baharat

Roodbaars | Winterpeen | Gerookte beurre blanc | Dragon

Mandarijn | Witte chocolade | Kervelwortel

4 gangen menu €59

4 gangen all-in* €89

★ 6 gangen menu €89

★ 6 gangen all-in* €129

* Begeleidende wijnen, tafelwater, koffie/thee

G. B/7

Een compleet overzicht van de allergenen is beschikbaar op aanvraag.

MENU

BOXING DAY

Foie de canard | Citrus | Enoki | Kombu

★ Zander | Cauliflower | Beurre Noisette

Jerusalem artichoke | Cranberries | Vanilla

★ Secreto | Eringi | Green olives | Baharat

Red bass | Carrot | Smoked beurre blanc | Tarragon

Tangerine | White chocolate | Chervil root

4 course menu €59

4 course all-in* €89

★ 6 course menu €89

★ 6 course all-in* €129

* Accompanying wines, table water, coffee/tea

G. B/7

A complete list of allergens is available on request.