

# *Kerstdiner*

Diverse welkomsthapjes van het huis

## *Voorgerecht*

Gelakte tonijn met tartaar,  
cremeux van wasabi, miso en ponzu

## *Soep*

Claire-ox-tail, klassieke runderbouillon van  
ossenstaart met ravioli van champignons

## *Tussengerecht*

Noordzee tarbot met handgepelde garnalen,  
fregola, courgette,  
schuimsaus van garnalen

## *Hoofdgerecht*

Fazant omwikkeld met groene kool,  
bospaddenstoelen, winterse groenten en  
roomsaus met peperkoek

## *Kerstdessert*

Feestelijk kerstdessert met chocolade

Wij verwachten u tussen 18.00 en 19.15 uur.

€ 72,50 per couvert