

Déjeuner Dinatoire 26 december 2016 15.00 – 19.00 uur

Hors-d'oeuvre

Salade van kreeft met huisgemaakte citrusdressing

Pastei van wildragout geserveerd met vossenbessen

Glaasje met bouillon van fazant en groene kruiden

Huisgemaakte eendenham met frisse salade van appel en gekonfijte Cantharellen

Gebakken Coquille St. Jacques met jus van Noilly Prat

Combinatie van op het karkas gebraden en gestoofde patrijs, saus van foelie en salsa van Hollandse pompoenen

Gebraden hert met zachte sukade, stampot van knolselderij en rucola, spekjes en een saus van Eekhoortjes brood

Dessert de Noël 2017

€ 49,00 p.p.