



Kerstmenu

Amuse-gueule

Gevulde Apostelhoeve wijnbladeren en wonton



Voorgerecht

Duo van eend
gerookte eendenborst en rillette van eend
Mediterrane aardappelsalade en Iraanse berberis bessen



Tussengerecht

Blini, mousse van witvis
Sashimi van Hamachi met Iraanse kaviaar



Hoofdgerecht

Gestoofde runderwang met granaatappel jus en wortelcrème
met een garnituur van abrikozen, champignons en pommes fondant



Nagerecht

Duo van chocolade mousse wit en puur, hazelnoot galettes
tropische Rambutan en Mangosteen vruchten, biscuit

Mokka met friandises

Prijs € 65,50 per persoon, exclusief dranken



Christmas Menu

Amuse-gueule

Stuffed Apostelhoeve vine leaves and wonton



Starter

Two preparations of duck
smoked duck breast and rilette of duck
Mediterranean potato salad and Iranian Barberry berries



Second course

Blini, mousse of white fish
Sashimi of Hamachi with Iranian caviar



Main course

Braised beef cheek with pomegranate sauce, carrots cream
with a garnish of apricots, mushrooms and pommes fondant



Dessert

Combination of white and dark chocolate mousse
hazelnut galettes, tropical Rambutan and Mangosteen fruits, biscuit

Coffee with friandises

Price € 65,50 per person, drinks not included