Kerstavond 2019

‘Arepa’, een Latijns-Amerikaans broodje belegd met crème fraiche en hachee van haas, gegratineerd met brokkelkaas

****

Rouleau van varkenshaas gevuld met kippenfarce, geserveerd met walnotenboter & gegrilde bimi

---of---

Zeeduivelfilet met een in vanille ingelegde coquille geserveerd met gestoofde gele biet en citroen-vinaigrette

****

Marbré van red velvet & witte chocolade

Eerste Kerstdag

Tartaar van verschillende graansoorten met gefermenteerde groente, Tobiko kaviaar & mini canapés

****

Dubbel getrokken heldere tomatensoep met basilicumijs

****

Spoom van Yuzu, limoengras en prosecco

****

Tournedos met ganzenleverkrullen en hete bliksem

---of---

Gebakken victoriabaars met doperwtencrème en bacon popcorn

****

Frozen delight

Tweede Kerstdag

Huisgerookte wildzwijn carpaccio met cranberrymayonaise, port zilveruitjes en chips van truffelaardappel

****

In bier gestoofde short-ribs van hert met warme relish

---of---

Zwaardvis met zwarte pasta, pastinaakcrème en gorgonzolasaus

****

Lisa’s Chocolat Factory