

Nieuwjaarsmenu 2018

Amuse

Duo / scampi / Steenwijting / schaaldierensausje / fijne groentjes

Of

Rundstartaar / carpaccio / rucola / rode pesto

Consommé van ossenstaart

Gevulde Geldersehoenfilet / witloof / bospaddenstoelen /

Of

Zeewolffilet op een bedje van prei / pompoencrème / mousseline saus / puree

Nieuwjaars dessert

3 gangenmenu €42,50 (vg/hg/ds)

4 gangenmenu €48,50 (vg/sp/hg/ds)

5 gangenmenu €59,50 (vg/sp/ts/hg/ds)