KERST 4 gangen menu

65,- p.p.

VOORGERECHTEN

Carpaccio
met truffelmayonaise, groentechips, rucola, zongedroogde tomaten, gefrituurde uitjes en flinterdunne Parmezaanse kaas

Vis Trio
met gravad lax zalm, butterfly gamba's, forel en limoenmayonaise

Chicken Katsu
krokant gefrituurde kip met tonkatsusaus, Japanse mayonaise en bonito flakes

Gefrituurde Brie
brie in een krokant laagje panko, afgetopt met cranberrycompote en pistachecrumble

Vegatarisch(mogelijk)

NAGERECHT

Smashed Appeltaart
warme, geplette appeltaart met kaneelijs en vanillesaus

Lotus Cheesecake
cheesecake rijkelijk overgoten met Lotussaus en knapperige Bastogne en boerenroomijs

Dame Blanche
twee bollen boerenroomijs met warme chocoladesaus, slagroom en Bastogne

Lemon • Raspberry
een frisse combinatie van MonChou met lemon curd, frambozensorbetijs en meringue, afgewerkt met kersen en pistachecrunch

TUSSENGERECHT

Champignon Dordogne
met knoflooksaus

Mosterdsoep
met krokante spekjes

Tomatensoep
met soepballen en gezoete room

HOOFDGERECHT

geserveerd met friet & salade

Zalmfilet
verse Noorse zalmfilet gelakt met een citroen-salieglaze en bimi

Kip Suprême
250 gram gevulde kipfilet, omwikkeld met spek, geserveerd met een romige bospaddenstoelen-tijmsaus

Pinsa Caprese
met tomatensaus, gesmolten mozzarella, cherrytomaten, verse pesto en basilicum, afgewerkt met Parmezaan en balsamico

Surf & Turf
malse diamanthaas met kruidenboter, butterfly gamba's, bimi en groene asperges

Flat Iron Steak
250 gram steak van de grill, geserveerd met pepersaus en groene asperges

Wildstoofpotje
vers en huigemaakte wildstoof met wildjus

skik & zo