Oudejaarsmenu
Silvestermenü

Gegratineerde coquilles – in de schelp –
béchamelsaus – fijne groente – dille-olie
Gratinierte Jakobsmuscheln– in der Schale –
Béchamelsauce – feines Gemüse – Dillöl

of/oder

Beef tataki – wakame –
sjalot-bieslookvinaigrette – soja parels
Rindertataki – Wakame – Schalotten-Schnittlauch-Vinaigrette - Sojaperlen

***

Rollade van kabeljauw en zeewier – venkel risotto – gekonfijte tomaatjes –
Béarnaisesaus
Kabeljau-Algen-Roulade – Fenchelrisotto – confierte Tomaten –
Béarnaise sauce

of/oder

Eendenborst – pastinaak crème – groene asperges – Roosevelt aardappel – wilde bramen – saus van ripasso
Entenbrust – Pastinakencreme – grüner Spargel – Roosevelt Kartoffeln - wilde Brombeeren –
Ripasso-Sauce

***

Oudejaarsdessert – diverse zoete lekkernijen
Silvesterdessert – verschiedene süsse Leckereien

***

€ 58,50 per persoon / pro Person

Enkel voorgerecht/nur Vorspeise: € 18,50
Enkel hoofdgerecht/nur Hauptgericht: € 31,-
Enkel dessert/nur Dessert: € 12,50