



Kerst- en eindejaarsspecialiteiten



Voorgerechten:

Rijkgevulde wildbouillon met tuinkruiden

**Terrine van gerookte zalm en mousse van langoustine
met crème van geroosterde paprika**

Mabré van eendenlever en Serranoham met gekonfijte sjalotjes

Hoofdgerechten:

Gebakken zalmfilet in spekjasje met saffraansaus

**Duo van wildzwijngebraad & goulash van ree
met bospaddenstoelen**

**Tamme ganzenbout
met kastanjes, rode kool en aardappelpuree**

Gebraden lamsrack met gorgonzola polenta en honing-tijmsaus

**Black Angus tournedos 300gr
met kruidenboter en rodewijnsaus**

Nagerecht:

Jutter tiramisu

