**kerstmenu 2026**

amuse

terrine  van ganzelever chutney en brioche

bouillon van boschampignons met garnituur

schelvis gevuld met mousse van coquilles en kruiden
spinazie en beurre blanc

hertefilet met knolselderpuree en spruitjes

huisgemaakte kerststronk

70€ pp

met aangepaste wijn  100 € pp