

**K**<sub>E</sub> RST

59,95 € p.p

**2 tal kerst amuses**



**Kerst proeverij**

Wildsoepje met gegratineerde citrus  
Crème brûlée van eendenlever met pruimencompote  
Steaktartaar van flanksteak en een gegaarde dooier  
Bitterbal van risotto en truffel

Terinne van gerookte zalm, paling en forel van de Warmondse paling rokerij

**Wijntip:** Château Capitoul Rocaille Blanc La Clape

OF

**Carpaccio**

Van het rund met Parmezaanse kaas, sjalotjes, pijnboompitten, bieslook en truffelsaus

**Wijntip:** Torre dei Vescovi Piot Nero licht gekoeld



**Coquille en tarbot**

Tomaten bulgur, groene asperges en mosterd- cognacsaus

**Wijntip:** Château Capitoul Oros Blanc La Clape



**Limoncello scroppino**

Limoncello, prosecco en lemon curd



**Hertenbiefstuk**

Crème van pastinaak, rode kool, saus van bruine chocolade,  
citrus en port, gepocheerd stooftpeer

**Wijntip:** Torre del falasco ripasso superior, veronese



**Pré dessert**



**Kerst dessert**

Frangipan taart met crème Anglaise, bruine chocolademousse, limoen pannacotta,  
mango curd, hazelnootijs en een petitfour

**Wijntip:** Pacherenc de vic bilh, Arrufiac

Wijnarrangement: 24 € ( 4 glazen) of per glas 6,00 €

**A**  
**A**  
**R**  
**T**

**2**  
**0**  
**1**  
**8**