

| Brasserie

Feestdagen menu 2025

voorgerecht

Geschroeide tonijn, geserveerd in een dashi bouillon, met frisse radijs en winterpostelein, met kalamansi parels, knapperige salty fingers en een romige vadouvan crème

Wijntip: Celeste, Verdejo, Spanje

Duo van gekonfijte en gerookte eend, met zoetzure kumquat, gebakken enoki en baby mais, gele bieten tonnetje en een krokantje van miso en filo

Wijntip: Les Cepages, Pinot Noir, Frankrijk

Tarte tatin van pompoen, met blauwe kaas crème, gemarineerde venkel, tijm en amandelschaafsel

Wijntip: Miguel Torres, Gewürztraminer Bio, Spanje

hoofdgerecht

Gebakken snoekbaars, met kreeften schuim, pastinaak crème, seizoen groenten en la ratte aardappelen

Wijntip: Mapu Reserva, Chardonnay, Chili

Een wild stoof met gebakken hert, cognac-jus, pastinaak crème, aardpeer en la ratte aardappelen

Wijntip: Dark Horse, Zinfandel, Californië

Geroosterde bloemkool, met cashewnoot crème, granaatappel, gerookte paprika, peterselie, citroenrasp en gebakken oesterzwam

Wijntip: Trimbach, Pinot Blanc, Frankrijk

dessert

Passievrucht mousse, met een huisgemaakte chocolade macaron, mango cremeux, dragon olie en 5-spices cake

Wijntip: Torres, Floralis Moscatel Oro, Spanje

Kaasplankje van Guillaume

Wijntip: Fonseca, 10 Year Tawny Port, Portugal

| Brasserie

wijn en bubbels



bubbels	Schlumberger, Grüner Veltliner Oostenrijk	9,50	42,50
witte wijn	Mapu Reserva, Chardonnay Chili	6,00	32,50
	Miguel Torres, Gewürztraminer Bio Spanje	6,50	35,00
	Trimbach, Pinot Blanc Frankrijk	7,50	40,00
	E. Guigal, Côtes du Rhône Frankrijk	8,50	45,00
	Torres, Pazo das Bruxas, Albariño Spanje	8,00	42,50
rode wijn	Les Cépages, Pinot Noir Frankrijk	6,50	35,00
	Dark Horse, Zinfandel Californië	6,50	35,00
rosé	Mouton Cadet, Rosé Bio Frankrijk - Cabernet Sauvignon, Merlot	6,75	37,50
dessert wijn	Fonseca 10 Year Tawny Port Portugal	6,75	

Informeer bij onze medewerkers naar een biersuggestie