



Amuse

Basilicum-tomaat cheesecake
Tomaten jam – tomaten crisp

Voorgerechten

Tompouce

Kalfspastrami – paddenstoelen duxelle – kastanje krokant – truffel crème
óf

Zacht gegaarde koolvis

Paling mousse – zoetzure komkommer – saus van bisque
óf

Quinoa ✓

Feta – tomaat – rode ui – olijf – crème van olijven

Soepen

Geserveerd met brood, tapenade en kruiden boter

Paddenstoelensoep

Truffel room

óf

Pompoensoep ✓

Ras el hanout olie

Hoofdgerechten

Gebakken runderbeef

Van het Herefords rund uit Kessel – pulled beef – saus van chocolade
óf

Duo van hert en wildzwijn (meerprijs 2.50)

Saus van Hertog Jan bockbier

óf

Op de huid gebakken tijger zeewolf

Beurre blanc – saffraan olie

óf

Risotto met hazelnoot & truffel ✓

Rucola – oude kaas van kaasboerderij Mertens – truffel olie

Nagerechten

Appeltaartje

Kaneel room – gekarameliseerde appel – noten – vanille saus – appel taart ijs

óf

Choco amarena

Pure chocolade mousse – witte chocolade kogel gevuld met witte choco ganache
amarena kersen – amarena pannacotta – witte chocolade crumble – chocolade sorbet

óf

Baron Christmas koffie

Kessels likeurtje – chocolade van Rousseau

49.50 p.p.