

AMUSE

Hartige tartelette, komkommersalsa, oosterse kaviaar



VOORGERECHTEN

Geserveerd met brioche brood en smeersels

GEROOKTE EENDENBORST

Eendenborst rilette, granaatappel, honing en tijm crunch, crème van tijm, wortel

HERTENCARPACCIO

Vijgen, vijgengel, gerookte amandel

TONIJN TARTAAR

Soja boontjes, krokante noodles, wakame, radijs, furikake crème

GEITENKAAS OP TOAST

Geitenkaas mousse, foccacia toast, gekarameliseerde ui, gemarineerde druiven, groene appel

SOEPEN

TOMATEN SOEP

Gerookte paprika roomkaas

PADDENSTOELEN BOUILLON

Truffel olie

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met frites en mayonaise

BARON STEAK

Gebakken kogelbiefstuk, compote van sjalot, saus van Baron bier whisky infused

GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK

Saus van rode port en preisselberen

OP DE HUID GEBAKKEN TIJGER ZEEWOLFFILET

Beurre blanc met een olie van saffraan

RISOTTO

Gebakken paddenstoelen, hazelnoot, oude kaas, morille olie



DESSERT AMUSE

Ijshoorntje gevuld met mascarpone, citroen zestes

DESSERTS

CHOCOLADE NOTEN FUDGE

Mokka mousse, hazelnoot crunch, amaretto chocolade saus, mokka boontjes, chocolade sorbet

CHEESECAKE KERS

Yoghurt hangop, kersen geleï, kersen gel, amarena kersen, yoghurt amarena ijs

NACHO SWEET CARAMEL

Flammkuchen chips, stroopwafel, caramel saus, caramel blokjes, salted caramel ijs

BARON CHRISTMAS KOFFIE

Keuze uit koffie, cappuccino of thee. Met een Kessels likeurtje & chocolade van Rousseau

🌿 Vegetarisch gerecht of het gerecht is aan te passen naar een vegetarische variant
Heeft u allergieën? Laat het ons weten, al onze gerechten kunnen allergenen bevatten