

# X-mas Vegetarian Menu 2024

## APERITIEF | APERITIF

\*

Coupe de Champagne *or* 0.0. Cocktail

## ENTREE | STARTER

\*

Salade van witlof | rauwe peer | Remeker | zwarte truffel | sauce mayonnaise  
*Chicory salad | raw pear | Remeker cheese | black truffle | sauce mayonnaise*

## TUSSENGERECHT | ENTREMETS

\*

Consommé double | petits légumes | profiteroles  
*Consommé double | petits légumes | profiteroles*

## HOOFGERECHT | MAIN COURSE

\*

Ravioli met cèpes | Trompette de la mort | knolselderij | Sauce Bordelaise  
*Ravioli with porcini | black trumpet mushrooms | celeriac | Sauce Bordelaise*

## KAAS / CHEESE

\*

Comté 36 mnd | confit van kweeper  
*Comté 36 months | quince confit*

## DESSERT

\*

'Glace au Caramel' | met in Sauternes gepocheerde Anjou peer  
*'Glace au Caramel' | with Anjou pear poached in Sauternes wine*

## PETIT CAFÉ-COMPLET

\*

Coffee or Tea | 3 friandises | 3 *small sweets*

*Lunch 4-course 105 euro (without the cheese course)*

*Dinner 5-course 115 euro*