

X-mas Vegetarisch Menu 2024

APERITIEF | APERITIF

*

Coupe de Champagne *or* 0.0. Cocktail

ENTREE | STARTER

*

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

TUSSENGERECHT | ENTREMETS

*

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

HOOFDGERECHT | 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 105 euro (met kaas gang + € 10)
Diner 115 euro