

## **Kerstbrunch 2024 (32.50pp)**

### **Gerookte Rib-Eye**

Crème van paprika | gefrituurde huisgemaakte uienringen | zongedroogde tomaatjes | Balsamico

### **Zalmtartaar**

Rode ui | dille crème | radijs | gepofte kappertjes

### **Duo Soep**

Knoflooksoep | Pomodorisoep

### **Divers belegde luxe broodjes**

### **Verrassingsdessert**

## **Kerstmenu 2024 (44.50pp)**

### **Gerookte Rib-Eye**

Crème van paprika | gefrituurde huisgemaakte uienringen | zongedroogde tomaatjes | Balsamico

### **Tonijn Tataki**

Radijs | Wasabi mayonaise | zoetzure komkommer | Sesam vinaigrette

### **Bruchetta**

Salsa van tomaat | feta | krokante basilicum

### **Knoflooksoep**

### **Wildbouillon**

### **Pomodorisoep**

### **Zalmfilet**

Kruidenkorst | saffraan | puree van pastinaak | witte wijnsaus

### **Tournedos (+ 4.50)**

Mix van paddenstoelen | truffel jus | puree van zoete aardappel

### **Reerug (+ 10)**

Filet van malse reerug | jus van rode port | rode kool | puree van zoete aardappel

### **Portobello**

Gevulde portobello | parelcouscous | spinazie | tomaat | bleu d'auvergene | walnoten

### **Grand dessert**

Verrassing van de chef | feestelijk | winterse smaken

### **Kaasplank (+ 4.50)**

Selectie van kazen | notenmix | bierstroop van Grand Prestige