

MENU

ONTVANGST MET GLAASJE BUBBELS EN HAPJES VAN DE CHEF

VOORGERECHT

TARTAAR VAN ZEEBAARS MET BALSAMICOROOM EN PIMPERNICKEL

STOEMP VAN KARNEMELK MET ZEEKRAAL, ZEEWOLF EN KREEFTENJUS

HOOFDGERECHT

HERTENKALF MET ZALF VAN POMPOEN, SPINAZIE, JUS AU GRAND VENEUR

DESSERT

ZOETE ZONDE VAN DE CHEF

KOFFIE MET VERSNAPERING

DINNER BY

De Soete'rie