

SLAGER AAN DE SCHANS

KERST

VLEES

Dungesneden runderlende |
krokante papadum |
truffelmayonaise

Gegratineerde kreeftenbisque

Gerookte eendenborst |
ravioli gevuld met rilette
en eendenlever | gemarineerde
bietjes en bloemkool

Gebraden hertenkalfsfilet
met morillejus

Dessert Noël

59,95

VLEES NOCH VIS

Witlof met kaasprofiterolles
en artisjok

Marbre van
gerilde groenten | tomaat |
geroosterde asperges

‘Boswandeling’ met
notenvinaigrette

Truffelrisotto |
gepocheerd Hennenei |
jonge seizoensgroenten

Dessert Noël

40,00