



WIJN ARRANGEMENT

22,50

ook los te verkrijgen



Bread and Butter

Santa sour martini

Amuse

Voorgerecht

Viognier, Abbotts & Delaunay

Soep

Tussengerecht

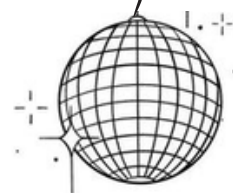
Chardonnay, Yardstick

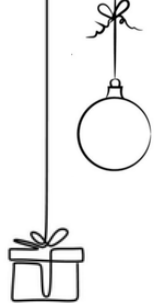
Hoofdgerecht

Syrah, Piqueras

Dessert

Muscatel, Alvear





MENU



Bread and Butter

Brioche met zeezoutboter

Amuse



Royal Starter

Een chic voorgerecht van hertenpastrami, gecombineerd met zoetzure groentes van de augurkenkoning, bietenschuim, romige bieslookmayonaise en eetbare bloemen

Winter Glam Soup

Een zijdezachte soep van zoete aardappel met een goudbruine crouton, truffelcrème en krokante parmezaan

Pearls & Champagne

Een harmonieuze combinatie van zalm en kaviaar, verfijnd met een boterzachte champagnesaus, spinazie en dille tonen

Symphony of Duck & Wine

Gebraden eendenborst in harmonie met pompoen en een zijdezachte pastinaakcrème, geserveerd met rodewijnsaus en chips van truffelaardappel

Glamorous Layers

Een stijlvolle trifle met rood fruit tussen zachte lagen cake en romige crème anglaise



VEGA MENU

Bread and Butter

Brioche met zeezoutboter

Amuse

Royal Starter

Een chic voorgerecht van gegrilde watermeloen, gecombineerd met zoetzure groentes van de augurkenkoning, bietenschuim, romige bieslookmayonaise en eetbare bloemen

Winter Glam Soup

Een zijdezachte soep van zoete aardappel met een goudbruine crouton, truffelcrème en krokante parmezaan

Pearls & Champagne

Gemarineerde wortel en vegetarische kaviaar



Symphony of Eryngi & Wine

Gegrilde Eryngi-paddenstoel gelakt met Tomasu-sojasaus



Glamorous Layers

Een stijlvolle trifle met rood fruit tussen zachte lagen cake en romige crème anglaise





MENU

Glamorous Christmas

Bread and Butter

Brioche met zeezoutboter

Amuse



Royal Starter

Een chic voorgerecht van hertenpastrami, gecombineerd met zoetzure groentes van de augurkenkoning, bietenschuim, romige bieslookmayonaise en eetbare bloemen

Winter Glam Soup

Een zijdezachte soep van zoete aardappel met een goudbruine crouton, truffelcrème en krokante parmezaan

Pearls & Champagne

Een harmonieuze combinatie van zalm en kaviaar, verfijnd met een boterzachte champagnesaus, spinazie en dille tonen

Symphony of Duck & Wine

Gebraden eendenborst in harmonie met pompoen en een zijdezachte pastinaak crème, geserveerd met rodewijnsaus en chips van truffelaardappel

Glamorous Layers

Een stijlvolle trifle met rood fruit tussen zachte lagen cake en romige crème anglaise





VEGA MENU

Glamorous Christmas

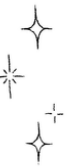
Bread and Butter

Brioche met zeezoutboter

Amuse

Royal Starter

Een chic voorgerecht van gegrilde watermeloen, gecombineerd met zoetzure groentes van de augurkenkoning, bietenschuim, romige bieslookmayonaise en eetbare bloemen



Winter Glam Soup

Een zijdezachte soep van zoete aardappel met een goudbruine crouton, truffelcrème en krokante parmezaan



Pearls & Champagne

Gemarineerde wortel en vegetarische kaviaar

Symphony of Eryngi & Wine

Gegrilde Eryngi-paddenstoel gelakt met
Tomasu-sojasaus

Glamorous Layers

Een stijlvolle trifle met rood fruit tussen zachte lagen cake en romige crème anglaise

