

JOHANNES.

Kerst 2019

Ontvangst met Bites

Amuse

Petit fruits de mer

Gemarineerde kreeft | King crab | gefrituurde oester

Zeebaars

3 bereidingen van pompoen | Noten crumble | Heldere bouillon van tomaat

Tarbotfilet

Ravioli | Compote bleekselderij en zwarte knoflook | Bloemkoolansjovis crème

Patrijs

Zuurkool | Bloedworst

Veluws Hert

Cantarellen | Kastanje | Jus van hert en rode kool

Bleu d'Avergne

Tartelette vijgen | Gelei van rode port | Sorbet van kweepeer

Dessert Amuse

Kerstdessert

Champagne | Frambozen | Witte chocolade