





KERST Menu


Botermalse gemarineerde zalm met zoet-zure groentes en limoen-koriandersaus




Huis gerookte rib-eye van de BBQ met compote van rode uien en gele rozijnen met tijm mayonaise



Carpaccio van gele biet met gel van rode biet, veldsla, crumbles van gemarineerde geitenkaas en een crunch van gekaramelliseerde pecan noten




Consomé Henri IV met een scheutje madeira



Rib roast van de grill op een bedje van fregola en haricot verts met echte kalfsjus

Op de graat gebakken tongschar met fregola, haricot verts en saffraansaus

Ravioli met truffel en boschampionns op een bedje haricot verts met een saus van parmezaanse kaas



Taartje van mandarijn met gemarineerde mandarijn en bloedsinaasappel-ijs

€49,50 p.p.



RESTAURANT
De Twee Provinciën