

SILVESTER MENÜ

Gänseleber | Glühwein | Feige | Zwiebel
Foie gras | Vin chaud | Figue | Oignon
Ganzenlever | Glühwein | Vijg | Ui

Marronenschaumsüppchen | Trüffel
Velouté mousseux de châtaignes | Truffe
Schuimige kastanjesoep | Truffel

Jakobsmuscheln | Hokaido Ingwer Püree | Zitronengrasschaum
Noix de Saint-Jacques | Purée de potimarron au gingembre | Écume de citronnelle
Sint-jakobsschelpen | Hokkaido-gemberpuree | Citroengrasschuim

Sudachi-Sorbet | Joghurtschaum | Granny Smith
Sorbet au sudachi | Écume de yaourt | Granny Smith
Sudachi-sorbet | Yoghurtschuim | Granny Smith

Hirschkalbfilet | Preiselbeersoße | Sellerie | Rosenkohl | Weißweinbirne | Kartoffelkrapfen
Filet de foan | Sauce aux airelles | Céleri | Choux de Bruxelles | Poire au vin blanc | Pommes dauphines
Hertenkalfsfilet | Veenbessensaus | Selderij | Spruitjes | Peer in witte wijn | Pommes dauphines

Trüffelkäse vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht | Variation von der Birne
Fromage truffé de l'affineur anversois Van Tricht | Déclinaison autour de la poire
Truffelkaas van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht | Variatie van peer

Mandel | Orange | Spekulatius
Amande | Orange | Spéculoos
Amandel | Sinaasappel | Speculaas

210 €
(Aperitif | Wein | Wasser | Kaffee | Tee | inbegriffen)