

R 25 & 26 december 2020 Christmas by Rantrée

Op 1e en 2e Kerstdag serveren we weer een feestelijk Kerstmenu voor lunch en diner.

Fingerfoods

Amuses

Bluefin tonijn in twee bereidingen

tartaar, wakame dashi, enoki paddenstoel
Tataki, sesam, verse wasabi, sambai vinaigrette

-

Coquille Saint Jacques

buikspek, boemboe Bali, appelvinaigrette

-

Tarbotfilet

Oscietra kaviaar, groene asperge, aardappelmousseline

-

Konijnenrugfilet

Truffel, eekhoortjesbrood, eendenlever, vijgen

-

Ossenhaas

paksoi, taugé, spitskool, haricots verts, Aziatische saus

-

Chocolade droom

Kerstmenu 5 gangen (zonder coquille)	€ 90,00
Kerstmenu 6 gangen	€ 105,00
Begeleidende wijnen 5 gangen	€ 50,00
Begeleidende wijnen 5 gangen ½ glazen	€ 30,00
Begeleidende wijnen 6 gangen	€ 60,00
Begeleidende wijnen 6 gangen ½ glazen	€ 35,00
Kaas i.p.v. dessert	€ 8,00

Indien er dieet- of allergiewensen zijn, gelieve deze aan ons door te geven