

Winter Wonderland Menu

Amuse

"Gebrande Zalm met Soja-Limoen Dressing"

Een sprankelende start van uw culinaire avontuur: subtiel gebrande zalm, gekust door een frisse soja-limoen dressing. Een smaak die doet denken aan de eerste sneeuwvlokken van het seizoen.

Voorgerecht

"Heldere Tom kha kai bouillon met Goudschilfers en Kersterren"

In deze betoverende interpretatie van de klassieke Thaise Tom Kha Kai, voeren we u mee naar een Winter Wonderland. Elke lepel van deze soep is een harmonie van exotische smaken, zorgvuldig gebalanceerd om uw zintuigen te verwarmen op een koude winteravond

Hoofdgerecht

"Kalfstournedos met Madeira Jus en Aardappelmousseline"

Een vorstelijke tournedos van kalfsvlees, perfect gegaard, overgoten met een rijke Madeira jus. Geserveerd op een zacht bed van fluweelzachte aardappelmousseline, als een warme deken tijdens een koude winternacht.

Dessert

"Winter Wonderland Dessert"

Een magisch dessert dat de essentie van het winter wonderland vangt. Laat u verrassen door de betoverende smaken en texturen die samenkomen in dit grandioze slotstuk van uw maaltijd.

