



# N I E U W J A A R S M E N U

*31 december om 19u*

Trio van aperitiefhapjes

\*

Tartaar van blauwvintonijn, avocado, mandarijn, ponzu,  
olijven en pickles van rode ui

\*\*

Op lage temperatuur gegaarde hinde, terrine van ganzenlever,  
gel van passievrucht, reductie van koffie en variaties op bieten

\*\*\*

Crème van butternut, gebakken sint-jakobsnoot,  
chips van everjong en pickles van wortels

\*\*\*\*

Sorbet van gin tonic/hibiscus

\*\*\*\*\*

Op lage temperatuur gegaarde eendenborst, Cox,  
bosbessen, selderij met sinaasappelkaramel,  
geglaceerde groenten en ratte-aardappelen met boerenboter

\*\*\*\*\*

Kaasassortiment van onze kaasmeester,  
karamel met gezouten boter en yuzu en crumble van muesli

\*\*\*\*\*

Frambozen, biscuit met pistache,  
citroencrème met basilicum, meringue

**Menu aan 125€/pers. inclusief drankjes\***

In het restaurant vergezeld met live muziek.

Gratis toegang het Nieuwe Jaars Partij van het Hotel vanaf 23h.

**Betaling bij reservering.**

*\* aangepaste wijnen, bieren van vat, frisdranken, Genièvre, koffie en thee*