



Kerstdiner De Basiliek

Voorgerecht:

Een terrine van gerookte paling en nagelhout, gecombineerd met gemarineerde Natyra appel van de Eikemaheert in Loppersum

Tussengerecht:

Tartaar van gebrande langoustine, met langoustine schuim, vanille-olie en een dressing van gerookte karnemelk en langoustine

Tussengerecht:

Een duo van fazant bestaande uit fazantfilet en een bonbon van het boutje, vergezeld door een crumble van pompoenpit, een mousseline van kastanje en jus van cranberry

Tussengerecht:

Ravioli van bospaddenstoelen gecombineerd met langzaam gegaarde varkenskoontjes en een jus van eekhoortjesbrood

Hoofdgerecht:

Gerijpte runderlende met groenten uit het seizoen en een jus van wintertruffel

Dessert:

Stoofpeertje gestoofd in saffraan en steranijs, met ijs van kruidkoek en een panna cotta van limoen-chocolade

Kerstdiner € 65,00 p.p.

