

# Sylvester menu

wildbouillon met truffelolie

\*\*\*

Carpaccio van reerug met een saus van bramen  
geserveerd met vanille witlof

\*\*\*

Soepje van zoete aardappel met rivierkreeftjes

\*\*\*

Gebakken zeebaars met een knolselderij-  
waterkers puree met een saffraan sausje

\*\*\*

Gebakken wildzwijn rug-filet met  
pompoenblokjes spruitjes, stoofpeertje, en  
chocolade wild-jus

\*\*\*

Een taartje van peren en karamel mousse met  
kaneelroomijs

59,50 p.p