

Oudejaarsavond menu 31/ 12 / 2026

Aanvang 19 uur

Glaasje champagne ‘Bergère’ Brut met enkele verfijnde hapjes

Tonijn licht gerookt / extra vierge olijfolie / gegrilde amandelen

Kreeft in open ravioli / fijne groentjes / blanke botersaus / bieslook

*Tournedos ‘Rossini’ (gebakken ganzenlever)
madeira jus / crunchy aardappel*

Chocolade / banaan / physalis / mini crispearls

Deelname 165 € p.p.

*Reservatie bevestigd na het betalen van het volledige bedrag met vermelding
naam en aantal personen op rekening nummer*

BE 36 7380 1072 44 81