

KERSTAVOND

3-gangen kerstdiner



€40⁵⁰

Knolselderij | Koolrabi

Soep van geroosterde knolselderij met brunoise van koolrabi en krokante spek

★★★

Eendenbout | Stoofpeer

Zacht gegaarde eendenbout met rozemarijn en dragon met in rode wijn gegaarde Gieser Wildeman en aardappelgratin

★★★

Semifreddo | Kersen

Semifreddo van vanille met een saus van kersen

1^E KERSTDAG

5-gangen kerstdiner



€52⁵⁰

LIVE MUZIEK

Parmaham | Truffeltapenade

Parmaham geserveerd met een mousse van roompaté en truffeltapenade, walnoot en een compote van vossenbessen

★★★

Pompoen | Kokos

Licht gebonden soep van geroosterde muskaatpompoen met een vleugje kokos, rilette van gerookte forel en gebrande amandelen

★★★

Zalm | Béarnaise

Gebakken zalmfilet geserveerd met béarnaisesaus, schorseneren "au Beurre" en Madras olie

★★★

Hertenfilet | Eekhoortjesbrood

Hertenfilet met een stampot van boerenkool, quiche van witlof en Zeeuws katenspek met een saus van eekhoortjesbrood

★★★

Chocolade | Peer

Brownie van pure chocolade met een crème van peer en kletskep van chocolade

2^E KERSTDAG

4-gangen kerstdiner



€46⁵⁰

LIVE MUZIEK

Gemarineerde zalm | Kapperappel

In tuinkruiden gemarineerde zalm met crème fraîche, kapperappel en dungsnesden radijs

★★★

Wildbouillon | Bacon

Bouillon van wild met gemarineerde zuurkool en chips van sallie

★★★

Varkenshaas | Wellington

Wellington van varkenshaas met compote van rode ui en appel gereserveerd met een volle jus van rode port

★★★

Panna cotta | Hazelnoot

Panna cotta van hazelnoot met beignet van banaan, karamel-zeezout en Oreo-roomijs

Op alle dagen eten kinderen t/m 3 jaar gratis mee. Kinderen van 4 t/m 11 jaar ontvangen 50% korting. Heb je specifieke wensen? Geef dit dan aan bij jouw reservering. Alle dagen zijn optioneel uit te breiden met een wijnarrangement vanaf €17,50 p.p.

MEER INFORMATIE OF RESERVEREN? Bel 0117 - 456 010 of mail naar info@dikkevandlesluis.nl
St. Annastraat 46 | 4524 JE | Sluis | www.dikkevandlesluis.nl