EERSTE KERSTDAG

25 DECEMBER

Een sfeervolle avond om samen de kerstdagen te beleven.

Ontvangst met een feestelijke welkomstdrankje.

Amuse van de chef.

Tataki van tonijn met sojagel, wasabi en sesam.

Romige soep van bloemkool en pastinaak met kruidenolie en gamba.

Kabeljauwhaas met beurre blanc, pompoencrème, venkel, bieslookolie en verse mosseltjes.

Duo van hertenrugfilet en langzaam gegaarde kalfssucade, geserveerd met wilde stoofpeer, mini-witlof, spruitjespurree en een krokante bitterbal van hazenpeper.

Verrassend dessert van kaneel, chocolade en stoofpeer.

DINER EERSTE KERSTDAG

€ 89 p.p.

Maak de avond compleet:

met een bijpassend wijnarrangement € 36 p.p.
incl. tafelwater

't ZAND
eten en drinken