

Menu Oudejaarsavond

We beginnen met een luxe amuse, een culinaire groet uit de keuken,

Carpaccio van coquille | langoustine-vanille dressing

of

Gerookte eendenham | mangoschuim

Tartaar van gemarineerde en gerookte zalm | yoghurt | dille olie | gemarineerde komkommer

of

Tartaar van rund | truffelmayo | poftomaat | Parmezaan

Pompoensoep | kruidenpesto | geroosterde hazelnoot

Verfrissende spoom

Gebakken kabeljauwhaasje | citroenrisotto | langoustine-jus

of

Eendenborst | rode kool met appel | selderijpuree

Uit eigen patisserie....

De chef leeft zich uit op de jaarlijkse afsluiter;
het Grand dessert!

Prijs van dit luxe menu 69,50

Aanvang diner 18.30 uur voor reserveringen tel. 0118-591829 email: info@boekanier.nl

Vanaf 23.00 uur sluiten wij de deuren om te verhuizen naar de Oudejaarsparty bij onze burens "Brasserie Bonnes" waar iedereen welkom is.

01-01-2023 vanaf 11.00 uur geopend, 2,3 en 4 januari gesloten