

Oudejaarsavondmenu De Kille

CRÉMANT

Jean-Marie Haag-feestelijke proevertjes

WAGYU

*Carpaccio – Ganzenlever – Tomaat – Arbequina verge extra “Neus”
(Hirsute ,Périgord - Frankrijk , Sémillon / Sauvignon / Chenin 2018)*

VELOUTE

Butternut – Kokos – Buikspek – Ras el hanout

ZEEBAARS

*Topinambour – Kastanjechampignon - Shitake - Gevogeltejus
(Robert Mondavi “Private selection” , California - USA , 100 % Chardonnay 2017)*

KALFSKROON

*Pastinaak – Groene kool – Brussels lof – Pommes “Berny” - Kalfsjus
(Dona Paula “Blue edition velvet blend” , Mendoza - Argentina ,
Malbec / Pinot noir / Bonarda 2017)*

BEZOEK AAN DE KEUKEN...

Luxe Desserten buffet 2020

KOFFIE

*Om 2020 in te luiden: Coupe Champagne Edmond Roussin
Menu all-in tot middernacht: € 105,00 per persoon*

SOLD OUT

U wordt verwacht om 19.00u STIPT