



Hotel - Restaurant

Duc de Bourgogne



31 Dec. 2017

Oudejaarsavond

Glaasje bubbels met nieuwjaarshapjes



Gekonfijte ganzenlever met een veenbessencompote – broodje met noten & rozijnen



Cappuccino van schorseneren, blokjes van zacht gerookte Schotse zalm & dille



½ kreeft met een safraansausje & prei



*Hertenkalfsteak, saus met Marsala –
Herfstvruchten op siroop & kroketten met truffelsmaak*



Dessert van oud naar nieuw

Menu: 100 euro

Menu met aangepaste wijnen: 140 euro