

Kerst- en Nieuwjaarsmenu

22 december 2008 - 6 januari 2009

88 EUR/persoon

* * * *

Coupe champagne
of
Huisaperitief

* * *

gebakken tonijnrol
of
Haaivinnensoep met pompoen en krab

* * *

Supreme dim sum
of
Eendenfilet met honingsaus

* * *

Vruchtensorbet

* * *

Gebakken kreeft met Orientalsaus
of
Tarbotfilet met verse kampernoelien van seizoen
of
Geroosterd speenvarkenfilet met kastanjesaus

opgediend met :
wilde rijst in lotusbladeren
of krokant gebakken noedels
of krokante broodjes

* * *

Dim sum dessert
of
Geflambeerde ijs