

Kerstmenu

Gekruid met liefde...

Volledig 3-gangen feestmenu voor €79,90 per persoon, exclusief dranken.

Voorgerechten

Duo van Zeeuwse oesters (4 stuks)

2 • Natuur met champagne-mignonette • Citroen

2 • Gegratineerd met kruidenboter • Spinazie • Parmezaan

OF

Rollade van tonijn en krab met wasabi

Frisse tonijn • Zachte krab • Pit van wasabi

Tussengerecht

Romige kreeftenbisque

Noordzeegarnaal • Cognacroom • Briochetoast

Hoofdgerechten

Filet van hertenkalf

Knolseldercrème • Wintergroenten • Saus van rode wijn • Porto • Jeneverbes

OF

Gebakken zeebaarsfilet

Knolseldercrème • Wintergroenten • Beurre blanc met fijne kruiden en een vleugje citroen

Dessert

Tarte tatin van Belgische appel

Gezouten karamel • Kaneel • Vanille-ijs

New Years Eve menu

Gekruid met liefde...

Volledig 4-gangenmenu voor €170,90 per persoon, exclusief dranken

Amuse

Tartaar van Noordzeekrab
Avocado • Yuzu • Krokante sesam

Voorgerecht

Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten
Venkel • Basilicumolie • Krokante quinoa

Tussengerecht

Raviola van kreeft
Romige bisque van schaaldieren • Fijne prei • Kreeftenolie • Jonge kruiden

Hoofdgerecht

Kalfsfilet Rossini
Seizoensgroenten • Gebakken foie gras • Truffeljus

OF

Gebakken zeeduivelfilet
Crème van bloemkool • Seizoensgroenten • Champagne-beurre blanc

Dessert

Nieuwjaarsdessert Colonie 7
Baverois • Belgische chocolade • Framboos • Pistache • Bladgoud

Feestsuggesties

Gekruid met liefde...

3-gangenmenu met Voorgerecht of Tussengerecht • Hoofdgerecht • Dessert - € 64.90 p.p.

4-gangenmenu met Voorgerecht • Tussengerecht • Hoofdgerecht • Dessert - € 79.90 p.p.

Apéro

Winter wonderland - €11.4

Kaneel • Ginger ale • Martini

OF

Kaneel • Ginger ale • Martini 0,0%

Voorgerechten

Duo van Zeeuwse oesters (4 stuks) - €24.90

2 • Natuur met champagne-mignonette • Citroen

2 • Gegratineerd met kruidenboter • Spinazie • Parmezaan

OF

Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten - €22.90

Bloedsinaasappel • Venkel • Basilicumolie • Krokante quinoa

Tussengerechten

Romige kreeftenbisque - €18.90

Noordzeegarnaal • Cognacroom • Briochetoast

OF

Assortiment verfijne wildpatés - €19.90

Vijgenconfituur • Uienconfituur • Veenbessencompote • Briochetoast • Fris winters slaatje

Hoofdgerechten

Filet van hertenkalf - €39.90

Knolselder crème • Geglaceerde wintergroenten • Pommes duchesse • Saus van rode wijn • Porto • Jeneverbes

OF

Gebakken zeeduivelfilet - €38.90

Crème van bloemkool • Seizoensgroenten • Pommes fondant • Champagne-beurre blanc

Dessert

Tarte tatin van Belgische appel - €13.90

Gezouten karamel • Kaneel • Vanille-ijs

OF

Nieuwjaarsdessert Colonie 7 - €14.90

Baverois • Belgische chocolade • Framboos • Pistache • Bladgoud