



RESTAURANT
HOTEL & SPA



Savarin's oudjaars menu

Gekookte kreeft, structuren van tomaat, couscous, crème van mozzarella, dressing van basilicum en citroen

Cooked lobster, structures of tomato, couscous, cream of mozzarella, basil-lemon dressing

Fazant met een ravioli van bospaddenstoelen met een schuimige gevogelte-truffelsaus

Pheasant with a ravioli of wild mushrooms with a frothy sauce of poultry and truffle

Rundersukade steak met gestoofde sukade, crème van selderij, rouleau van spitskool met grove mosterd, rode biet, beukenzwam, rode wijn-mosterdjus

Flat iron steak with braised beef, cream celery, rouleau of pointed cabbage with coarse muster, beetroot, mushroom, red wine and mustard gravy

25 jaar Savarin

Cremeux van bloedsinaasappel, chocolade ganache, sinaasappelcompote en sorbet van sinaasappel

Blood orange cremeux, chocolate ganache, orange compote and orange sorbet