

Na een groene kerst gaat ook 2019 voor Kastanjehof groen beginnen. Met wie komt u genieten? Reserveer hieronder direct en laat u ook in het nieuwe jaar tongstrelend verrassen door onze chefs, dan doen wij er een glas cava van het huis bij. Dit menu serveren wij tot 1 maart 2019.

**Boer Henk's biologische groente starters**

3 amuses

\*\*

**Tijgerwolf uit de Noordzee met de Roem van Zwijndrecht**

Langzaam gegaarde tijgerwolf | in zoutkorst gepofte knolselderij | crème fraîche

\*\*

**Vrije Heerlijkheid's scharrelei met mousselline**

Bildstar aardappelmousselline | Hollandaise saus

\*\*

**Skrei**

Noorse winterkabeljauw met truffelschuim | diverse kleine Hollandse groenten

\*\*

**Picanha Clare Valley**

Gemarmerd staartstuk van graangevoerd rund | diverse structuren van bloemkool

\*\*

**Tête de Moine**

Zwitserse draaikaas uit de Jura met huisgemaakte chutneys naar keuze

\*\*

**Parfait Spéculot**

Speculaasparfait | mandarijn | gezoute fêta

---

**De 7 van Guust inclusief 1 glas cava – € 37,50 p.p.**

Optie: wijnarangement – 5 glazen – € 29,50 p.p.

Optie: menu alleen vlees, vis of vegetarisch meerprijs € 7,50 p.p.

Gelieve te reserveren o.v.v. de 7 van Guust.

Heeft u een allergie? Geef dit door bij uw reservering.