

Kerstmenu

Amuse

Soepje van truffel knolselderij

Groene kruiden olie - hazelnoot

Soup of truffle and celeriac - green herb oil - hazelnut

Voorgerechten

Trio van vis

Tonijn tataki - cocktail van Hollandse garnaal, zalm gemarineerd in wasabi en nori
sjalotten creme - limoenkaviaar - zoet zure komkommer - rode ui - salty fingers

*Tuna tataki - cocktail of Dutch shrimp - salmon marinated in wasabi and nori
shallot cream - lime caviar - sweet and sour cucumber - red onion - salty fingers*

Carpaccio classic

Dun gesneden rundvlees - Grana Pandano - pijnboompitten - rucola - truffeldressing

Thin sliced beef - Grana Pandano - pine nuts - rocket - truffle dressing

Gekonfijte aardpeer

Beurre blanc - chips van aardpeer - peterselie

Beurre blanc - chips of Jerusalem artichoke - parsley



Hoofdgerechten

Zeeduivel

Geroosterde bosui - glasnoedel - waterkastanje - Thaise vinaigrette

Monkfish - roasted springunions - glass noodles - water chestnut - Thai vinaigrette

Tournedos rossini

Met gebakken ganzenlever

Baked tournedos with baked foie gras

Redefine bavette steak rossini

Plantaardige steak met vegan ganzenlever

Plantbased steak baked with vegan foie gras

Eendenborstfilet

Sous vide gegaarde witlof en bospeen - jus van gebakken spek en ui

Duck breast filet - sous vide cooked chicory and carrots - gravy of baked bacon and onion

Dessert

Dessert van onze patissier Han

Dessert of our pastry chef

