

# Kerstmenu

## - Amuse -

Amuse van de chef  
Deze staat klaar bij u op tafel



## - Voorgerechten -

### Tartaar van gele biet

Coquille - soya gel - citroen merengue - affila cress - basilicum crème

### Zetong

Eendenlever - zeesla - sjalot parels - champagnedressing

### Rouleau

Bresaola - augurkgel - eendenrilette - rode kool - gedroogde olijven

### Rundercarpaccio

Old Amsterdam - pijnboompitten - rucola - zongedroogde tomaat  
truffel- of pestodressing

### Burrata

Gepofte tomaatjes - kaaskrokant - tomaatbouillon



## - Soepen -

### Heldere kwartel bouillon

Eekhoortjesbrood - prei - pastinaak - eidooier

### Bospaddenstoelensoep

Pesto - croutons

### Tomatensoep

Soepballetjes - basilicum - crème fraîche





# Hoofdgerechten -

## Tournedos

Groene asperge - parmaham - balsamicosaus

## Supplement

Toeslag € 5,00 p.p.

Eendenlever gebakken

## Hertenbiefstuk

Betuwse boerenkool - gort - cantharellen - zilverui

## Snoekbaars

Brandade - rode bietsla - chorizo

## Cannelloni

Zuurkool - cantharellen - rode biet - courgette - Parmezaan saus



# - Dessert -

## Witte chocolade

Terrine - spekkoek - yoghurt crème fraîche saus - karamel crumble

## Sabayon bavaois

Campari gelei - hazelnoot praline ijs - framboos cremeux

## Ijs coupe Kerst

Crème patisserie - rood fruit compote - walnoot ahorn ijs - slagroom

# Merry Christmas

