

# 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*





# Tussengerechten

## Coquilles Mediterrane

Chorizo - saffraanschuim - zwarte rijst - kroepoek van chilipeper

*Chorizo - saffron foam - black rice - cracker of chili pepper*

## Rouleaux van kip

Krokantje van kippenhuid - ras el hanout - parel couscous - groene kruiden

*Crispy chicken skin - pearl couscous - green herbs*

## Tarte tatin van sjalot en rode biet

Met balsamico witlof

*Tarte tatin of shallot and beetroot with balsamico chicory*

# 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*

