

KERSTMENU

25 & 26 DECEMBER

Chef's amuse | Broodplank met dips

VOORGERECHTEN

Trio van vis

*Tartaar van makreel | warm gerookte zalm | garnalen cocktail | rode ui | rode peper
furikake | granny smith*

Rundercarpaccio

Pijnboompitten | rucola | keuze uit: truffelmayonaise of pestodressing

Carpaccio van rode biet

Amsterdams ui | salty fingers | glace van aceto balsamico

Wildproeverij

Reepaté | hertenham | confit de canard | cranberry compote | brioche | vijgen

SOEPEN

Gevulde bouillabaise

Zalm | garnaal | mossel | kabeljauw

Knolselderij-truffelsoep

Gegrilde knolselderij | schuim van truffel

Wildbouillon

Zwijnswang | sjalot | zuurkool

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw

Zeekraal | tomaat | courgette | citrusrisotto | choronsaus

Ossenhaas (+ suppl. eendenlever € 5,-)

Aardappel-truffelpurree | spruitjes | sjalot | jus van paddenstoelen en truffel

Vegan steak

Parelgort | spruitjes | sjalot | jus van paddenstoelen en truffel

Stoof van wild zwijn

Zilverui | peperkoek | polenta | witlof | romaneso

DESSERTS

Kerstproeverij

Selectie van verschillende desserts

Kaasplank

Camembert | geitenkaas | boeren Hollandse kaas | Epoisse | Roquefort

Dame Blanche

Macarons | vanille-ijs | pure chocolade | slagroom

