



KERST MENU

AMUSE

GYOZA

met groenten en miso mayonaise, dit op een side plate vanuit een schaal uit de oven met als topping kokosroom, mayonise en gebakken uitjes

QUICHE VAN COURGETTE EN GEITENKAAS MET HONING

Daarbij een klein pidy bakje gevuld met verse groenten met als topping kaas en druppels honing

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN RUNDERHAAS

met truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitjes en rucola

SPIRAAL VAN GEROOKTE ZALM EN GEROOKTE PALING

met een kruidenolie van dille dragon, doperwten en zalm eitjes

HUISGEMAAKTE FLATBREAD

gevuld met harissa, gedroogde tomaatjes en spinazie

SOEPEN

TOMATENSOEP

met room en basilicum

OSSENSTAARTSOEP

met kervel en ossenstaartvlees

ROMIGE GARNALENSOEP

met Hollandse garnalen, croutons en bieslook





KERST MENU

SPOOM

CITROEN EN BLOEDSINAASAPPEL SORBETIJS MET CAVA.

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS ROSSINI

Ossenhaas met eendenlever en madeirasaus, gebakken bloemkool, truffelaardappel.
en trostomaatjes.

ZEEBAARSFILET UIT DE OVEN

met pesto op rizotto met tomaat, olijven crumble en gebakken, groene asperges.

• Zoete aardappelschotel met een paddenstoelenburger. Geserveerd met rode wijnjus
en oesterzwammen.

DESSERT NOËL

STOOFPEERTJE MET VANILLEMOURSE EN STROOPWAFEL ROOMIJS

Geserveerd met bastogne crumble en een compote van rood fruit.

