

APRAZIVEL GENIETEN MET KERST



KERSTMENU 2022

BROOD & DIP

2 AMUSES

VOOR

Gepekeld kalf tartaar | bieslookcreme | aardappel krokant | soja vinaigrette | Amsterdamse ui
Vega: rettich tartaar | bieslookcreme | aardappel krokant | soja vinaigrette | Amsterdamse ui

TUSSEN

Heilbot | kruiden beignet | bimi | gebrande prei | rodewijn sjalot | kreeften jus
Vega: ravioli spinazie ricotta | paddenstoelen | bimi | cepes saus | krokant hazelnoot

TUSSEN

Kwartel filet/pootje | zuurkool | gebrande mosterd | bundelzwam | pastinaak | gevogelte jus
Vega: Cremeux van aubergine en miso | granaatappel | zwarte knoflookcreme | snijbiet

HOOFD

Hert filet/stoof | beurre noisette puree | rodekool | rode biet | snijbiet | saus met hooi | peperkoek
Vega: Zoetaardappel met thijm | knolselderij | bundelzwam | pastinaak | feta

DESSERT

Karamelcake | witte chocolade | koffie mousse | mokka roomijs | karamel koffie saus

4 gangen € 59 en 5 gangen € 69.
Kaasplankje als extra gang € 14 pp.
Kindermenu op aanvraag mogelijk.