

KERSTDINER

Eerste & Tweede Kerstdag

3 GANGEN €57,50 | INCLUSIEF AMUSE & WELKOM COCKTAIL | EXCLUSIEF DRANK

4 GANGEN €65,50 | INCLUSIEF AMUSE & WELKOM COCKTAIL | EXCLUSIEF DRANK

Amuse

Vijg gevuld met geitenkaas balsamicocrème en honeycomb

Voorgerechten

Rouleau van hert | met pancetta, pastinaakcrème, cranberry-mayonaise en krokant van kruidkoek

Steak tartaar | met ras el hanout-mayonaise, baba ganoush, wortel american en krokant van brioche

Ceviche van zeebaars | mango, leche de tigre, zoete aardappelcrème en chorizo

Zalm tataki | met zoet zure dashi komkommer spaghetti, ika lemonsous en togarashi

Gepofte knolselderijpaté | met korst en schuim van kastanje en rode uien chutney (vegetarisch)

Tussengerecht (optioneel) €8,00

Pompoensoep met rivierkreeft en vadouvan-room

Hoofdgerechten

Coquilles en gamba | met zeekraal en venkel gemarineerd in sesam en zoete aardappel gnocchi

Heilbotfilet | op de huid gebakken met Hollandse garnalen, bimi, geroosterde pompoen, aardappel-limoenmousseline en limoncello beurre blanc

Hertenbiefstuk | met gestoofde hertenwang, truffelrisotto, pastinaak, 3 bereidingen van biet en chocolade-jus

Tournedos | met krokant gebakken zwezerik, bimi, pastinaak, knolselderijcrème en romige knoflookjus

Truffelrisotto | gegaard in rode wijn met paddenstoelen en burrata (vegetarisch)

Nagerechten

Chocolade quenelle | gevuld met chocomousse, blondie, rabarber en red velvet roomijs

Pastel de nata | witte chocolade -koffiecrumble, sinaasappel-karamel en yoghurt amarena kersen-ijs

Kaasplateau | variatie van 4 soorten binnen- en buitenlandse kazen met stoofpeer confiture

Koffie met friandises | macaron, madeleine, bonbon, petit four Zuidam