



PRE-KERSTDINER

Zondag 24 december

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

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

GERECHTEN ZIJN OOK A LA CARTE TE BESTELLEN

Amuse

Vijg gevuld met geitenkaas balsamicocrème en honeycomb

Voorgerechten

Rouleau van hert | met pancetta, pastinaakcrème, cranberry-mayonaise en krokant van kruidkoek €14,50

Steak tartaar | met ras el hanout-mayonaise, baba ganoush, wortel american en krokant van brioche €16,00

Ceviche van zeebaars | mango, leche de tigre, zoete aardappelcrème en chorizo €14,50

Zalm tataki | met zoet zure dashi komkommer spaghetti, ika lemonsous en togarashi €14,50

Gepofte knolselderijpaté | korst en schuim van kastanje en rode uien chutney (vegetarisch) €13,50

Tussengerecht

Pompoensoep met rivierkreeft en vadouvan-room €8,00

Hoofdgerechten

Coquilles en gamba | met zeekraal en venkel gemarineerd in sesam en zoete aardappel gnocchi €28,50

Heilbotfilet | op de huid gebakken met Hollandse garnalen, bimi, geroosterde pompoen, aardappel-limoenmousseline en limoncello beurre blanc €27,00

Hertenbiefstuk | met gestoofde hertenwang, truffelrisotto, pastinaak, 3 bereidingen van biet en chocolade-jus €27,50

Tournedos | met krokant gebakken zwezerik, bimi, pastinaak, knolselderijcrème en romige knoflookjus €31,00

Truffelrisotto | gegaard in rode wijn met paddenstoelen en burrata (vegetarisch) €21,50

Nagerechten

Chocolade quenelle | gevuld met chocomousse, blondie, rabarber en red velvet roomijs €10,00

Pastel de nata | witte chocolade -koffiecrumble, sinaasappel-karamel en yoghurt amarena kersen-ijs €9,75

Kaasplateau | variatie van 4 soorten binnen- en buitenlandse kazen met stoofpeer confiture €12,75

Koffie met friandises | macaron, madeleine, bonbon, petit four Zuidam €8,75

