

Kerstmenu avond:

Vooraf:

Breekbrood met gezouten boter en ajoli

Voorgerecht:

“Makreel”

Zoet/zuur gemarineerde jonge makreel met Hollandse garnalen, sesam kletskep, bietengel, verse dille en een salsa van courgette, tomaat, komkommer en rode ui

Of

“Duo hert en rund”

Terrine van rundvlees en dunne plakken gerookte hert met truffel mayonaise, gelei van eekhoorntjesbrood, aardappel knoflook crème, uien compoté, krokante ontbijtkoek en spruiten blaadjes.

Amuse: Pompoen panna cotta met krokant olijfje, balsamico stroop en geschaafde witte chocolade

Hoofdgerecht:

“Dunne lende”

Heerlijk mals rundvlees met gebakken bundelzwammen en 5spice jus

Of

“Heilbot”

Verse platvis met beurre noisette en een korst van gedroogde tomaten, peterselie en walnoten

Groente garnituur: Pastinaak crème, champignons tempura, rode en witte ui zoet/zuur, rode wijn mayonaise, gele biet partjes, knolselderij blokjes, krokante polenta en borage cress.

Amuse: Kleine sinaasappel crème brulee met een shotje van steranijs, tijm, gember en kardemon

“Chocolade kerst dessert”

Pure chocolade brownie met witte chocolade mousse, cacao kruimel, verse frambozen, Stroh rum gel, chocomel schuim, speculaas kletskep en limoen cress

Of

“Kerst trifle appel en peer”

Dessert in glas met peren mousse, kaneel mascarpone, warme appel compoté, Bastogne kruimel, gezoete pecannoten, gezouten karamel en atsina cress

Menu prijs: €55,00