

## *Kerstmenu 2022*

Bij aankomst staat uw tafel opgemaakt in kerstsfeer  
en voor de eerste trek een entree met;  
**Luxe vleescharcuterie, olijven en brood met boter.**

Vervolgens serveren wij een Amuse;  
**Rilette van makreel en zoetzuur van komkommer & radijs**

Als voorgerecht verrassen we u met een;  
**Rouleau van zacht gegaard kalfsvlees en tonijntartaar met een gepocheerd  
kwarteleitje, zwezerik croutons en sesamdressing**

Tussendoor serveren wij een;  
**Cappuccino van Oosterse Bisque en een brioche met Hollandse garnalen**

Om tussen de gerechten door de smaakpapillen te masseren passeert er een;  
**Sinaasappel granité**

Als hoofdgerecht laten wij u kiezen uit de volgende gerechten;  
**Hertenzadel met gestoofde kalfswang, Port-jus, pompoencrème  
en gebakken paddenstoelen**

**OF**

**Krokante grietfilet\* met gerookte zalm, knolselderij-anijscrème,  
mosterd Hollandaise en groene asperges**

Voor het nagerecht hebben we een compositie gekozen van;  
**Petitfour van chocoladetruffel met vanille mascarpone, amandelparfait  
en schuim van Likor 43**

**€ 69.50 p.p.**

\*Het visgerecht is onder voorbehoud.