

Kerstmenu 24, 25 & 26 December 2023

*Bij aankomst staat uw tafel opgemaakt in kerstsfeer
en voor de eerste trek een entree met;*

Kruidig breekbrood met kruidenboter.

Vervolgens serveren wij een Amuse;

Filet American van kalf met Pata Negra en een 63° eitje

Als voorgerecht verrassen we u met een;

**Tartaar van tonijn met gele biet, avocado, kwartelei en
een sesam beurre-blanc**

Tussendoor serveren wij een;

Crème soepje van knolselderij met coquille & truffel

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

Frisse spoom met prosecco, limoensorbet & sinaasappelgranité

Als hoofdgerecht laten wij u kiezen uit de volgende gerechten;

**Hertenrug filet uit Nieuw-Zeeland met rendang van hert,
krokante Coppa, zuurkool en wildjus**

OF

**“Heilbot en Croûte” met Bisque van Langouste en een brandade van
aardappel en gerookte paling**

Voor het nagerecht hebben we een compositie gekozen van;

**Een “kerstbombe” van Karamel-mousse met gekonfijte appel,
hazelnoot en speculaas-ijs**

€ 73.50 p.p.