

Kerstmenu 25 december 2018

Aanvang 19:00 uur

Tartaar van zeebaars op een carpaccio van zalm en Coquille
St. Jacques, crème van rode biet,
sesam-kruidentklets kop en citrusmayonaise

Gebraseerde kalfsborst met een risotto van bospaddenstoelen
en een saus van gedroogde cepes en eendenlever

Gebakken parelhoenfilet, stampot van gekonfijte zuurkool,
stoofpeertje met saffraan en vanille en een Madeira-truffeljus

Taartje van tiramisu-mousse met speculaas, advocaat, gel van
Mandarijn, lemon-cress en frambozenklets kop

€ 47,50 p.p.

2^e Kerstdag 26 december 2018

Diner dansant

Aanvang 19:00

Tartaar van Tonijn met een tempura van gamba,
krabremoulade, limoencrème en ghoa-cress

Gebakken Schelvisfilet, olijfoliemousseline met Hollandse
garnalen, bosui en dragon en beurre blanc met Vadouvan

Gegrilde runderhaas, Wonton met ossenstaart en eendenlever,
jus van ossenstaart en rode Port met gekonfijte sjalot,
bospaddenstoelen en stampot van knolselderij

Mousse van Witte Chocolade, crème van peer, koffiegel,
gekaramelliseerde noten en roomijs van pistache

€ 57,50 p.p.