

Kerstmenu 2021

Amuse

Voorgerecht

Gebrande zalm met wakame salade
Tataki van Simmentaler rund, eendenleverkrullen, steak tartaar en truffel crème
Rivierkreeftjes, kingcrabsalade, tonijn en wasabi
Carpaccio van ossenhaas, salade, pesto en oude kaas

Soep

Romige kreeftensoep met rivierkreeftjes en sesam
Wildbouillon met paddenstoelen
Soep van verse Hollandse tomaten met gekookte kip

Tussengerecht

Stoof van rendang en een garnalen kroketje
Scampi's in chiliroom met paksoi
Coquilles, Pata Negra en truffel crème
Crispy buikspek met hoisinsaus

Hoofdgerecht

Kabeljauwfilet met een risotto bitterbal en beurre blanc
Gegratineerde halve kreeft met romige linguine
Ossenhaas met een black angus kroketje en truffeljus
Kalfssukade met gebakken eendenlever en port saus
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin

Dessert

Grand dessert