

Kerstmenu 2024

Amuses

Madeleine van Saffraan, Wild Pate & Preisselbeeren

Steak Tartar & Oude Rotterdamsche

Hollandse Garnalencocktail

 *Spumante*

Voorgerecht I

Coquille

Geschroeid – Dashi Wortel & Schaaldieren – Koolrabi – Macadamia

 *Treixadura*

Voorgerecht II

Wild Zwijn

Pulled – Pompoen – Atjar – Bitterbal Ree Rendang – Telor van Kwartel Ei

 *Valpolicella Ripasso*

Tussengerecht I

Wild Bouillon

Flädle Suppe – Bospaddenstoeltjes – Kastanje

 *Winter Rosé*

Tussengerecht II

Sukade

Gestoofd – Rund – Schuim van Gerookt Spek – Eekhoorntjes Brood – Pistache

 *Merlot*

Hoofdgerecht I

Kabeljauw

*Op de huid gebakken – Crispy Gamba – Fregula Tostada – Spinazie –
Courgette – Vadouvan*

 *Chardonnay & Gewurztraminer*

Of

Hoofdgerecht II

Hert

*Biefstuk – Pastinaak – Rode Biet – Gekaramelliseerde Appel & Calvados
Spruitjes – Specerijenjus*

 *Primitivo of Amarone (meerprijs 8,25)*

Dessert

Warm Bitterkoekje- en Stoofperentaartje

Vanille Crumble – Toffe Perenmousse – Witte Chocolade IJs

 *Grenache Noir*

En / Of

Kaasplateau

5 kazen

Huisgemaakt Brioche – Tomaten Jam – Balsamico Appelstroop

*Uw menu kan compleet worden gemaakt met een selectie van
kazen van onze kaaskar. U kunt het dessert inwisselen voor
een kaasplateau voor een meerprijs van 6,75 p.p.*

Wilt u een kaasplateau als extra gang? Dan is de meerprijs 13,50 p.p.

Wijnarrangement

*U kunt uw kerstmenu complementeren door te kiezen voor bij elke gang een
bijpassend half glas wijn. 7 glazen 36,50 p.p.*

Kerstmenu 8 gangen

74,50 p.p.