

Kerstmenu à la Maison

DRIEGANGEN

32,50



VIERGANGEN

38,50

Amuse van 't huis

VOORGERECHTEN

OOSTERSE CARPACCIO VAN BLACK ANGUS

*met wakame, lente ui, wasabi crème
en sesamzaadjes*

TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM

met zoetzure venkel, waterkers en steelkappertje

SALADE VAN DIVERSE BIETSOORTEN

*met geitenkaas, walnoten, verse kruiden melange
en balsamico*

TUSSENGERECHTEN

KREEFTENBISQUE

met Hollandse garnalen en lente ui

GEKONFIJTE KWARTEL

met crème van pastinaak en krokante pancetta

PORTOBELLO

gevuld met tomaat en geroosterde groenten

HOOFDGERECHTEN

HERTENBIEFSTUK

Met rode Portsaus, groente mix en rösti

ZEEWOLF FILET

Met saffraan saus, groente mix en rösti

GEGRILDE HALLOUMI

Met risotto van waterkers en rucola pesto

DESSERTS

CHOCOLADE

*mousse van pure chocolade, panna cotta
van witte chocolade, brownie en olijf crumble*

KAZERIJ VERSCHUREN

kaasselectie met venkelbrood en chutney