

# Menu de Noël

DRIEGANGEN

39,50

VIERGANGEN

44,00

## *Amuse de la Maison*

### — VOOR —

#### COQUILLES

*met babyspinazie, zeekraal en  
schuim van champagne*

#### SMOKED BEEF CARPACCIO

*met pecorino, rode biet en rucolapesto*

#### DUO VAN WILD ZWIJN

*paté, coppa, compote van uien en  
salade van knolselderij*

### — TUSSEN —

#### MISOBOUILLON

*met noedels, shiitake, bosui en een kwarteleitje*

#### BISQUE VAN KREEFT

*met basilicumroom*

### — HOOFD —

#### HERTENBIEFSTUK

*met een saus van balsamico en chocolade*

#### GROENLANDSE HEILBOT

*met een kruidenkorstje en kreeftenjus*

#### KALFSMEDAILLONS

*met kappertjes saus*

### — DESSERT —

#### ETON MESS

*met rood fruit en yoghurt*

#### WITTE CHOCOLADE

*met mango, witte chocolade roomijs  
en gebrande amandelen*

#### KAAS VAN KAZERIJ VERSCHUREN

*met appelchutney, salie en sjalot*

## *Kinderkerstmenu*

DRIEGANGEN

21,50

VOORAF

Tomatensoep  
met balletjes

*OF*

Traditionele  
carpaccio

HOOFDGERECHT

Varkenshaasje  
met groentjes en  
frietten

*OF*

Zalmfilet  
met groentjes en  
frietten

DESSERT

Witte chocoladesoep  
met marshmallows en  
chocolade-ijs

*OF*

Spies van poffertjes  
en fruit