



KERSTMENU's 2023



24 december KERSTAVOND

5-gangen diner á € 87,50 per persoon

Tartaar van langoustine, knoflook, gegrilde groene asperge
en sap van grapefruit



Verskillende bereidingen van pompoen, gnocchi en zonnebloempitten



Krokant gebakken zwezerik, orzo en beurre blanc
van miso gemaakt van zuurdesembrood



Rosé gebraden ree met crème van bataat, spitskool en jus van 5-spices



Crème brûlée van pruimenpit-amaretto met crème patisserie
van steranijs en sorbet van mandarijn





KERSTMENU's 2023

25 en 26 december 1^e en 2^e KERSTDAG

7-gangen diner á € 110,00 per persoon



Ceviche van zeebaars met rode biet, crème van bieslook en komkommer



Marbré van wolvarken met zoetzure courgette
en huisgemaakte picalilly



Risotto met een gepocheerd ei en truffel



Gepocheerde kreeft met gerookte paling crème van pastinaak en witte chocolade



Op de huid gebakken eendenborst met gel van vijg, gekonfijte rode meloesuitjes en pommes paulo



Ganzelever met vanille en macadamia



Chocolade soufflé met ijs van stracciatella





KERSTMENU's 2023

27 december AFTER CHRISTMAS

5-gangen diner á € 87,50 per persoon



Tartaar van langoustine, knoflook, gegrilde groene asperge
en sap van grapefruit

★★★

Verschillende bereidingen van pompoen, gnocchi en zonnebloempitten

★★★

Krokant gebakken zwezerik, orzo en beurre blanc van miso gemaakt van zuurdesembrood

★★★

Rosé gebraden ree met crème van bataat, spitskool
en jus van 5-spices

★★★

Crème brûlée van pruimenpit-amaretto met crème patisserie van steranijs
en sorbet van mandarijn

