

KERSTMENU

4 GANGEN €59

5 GANGEN €64

WIJNARRANGEMENT €29

AMUSE VAN DE CHEF

GEROOKTE FORELMOUSSE

gel van groene appel, aardappelkrokantje

PASTINAAK-TRUFFELMOUSSE

gel van groene appel, aardappelkrokantje

GANG 1

CRUDO VAN ZALM

avocadomousse, zwarte linzenkaviaar, blini

RUNDERTARTAAR

eierdooier, augurk, truffelvinaigrette, ui

CARPACCIO VAN BIET

geitenkaascrème, appel, popcorn, ui, balsamico, brioche

GANG 2

(ALLEEN BIJ 5 GANGEN)

KREEFTENBISQUE

cognac, briohecroutons, bieslook

WILDCONSOMMÉ

ravioli, wintergroenten, kruidenolie

GEROOSTERDE POMPOENSOEP

paprika, hazelnoot, rozemarijn-salieu

GANG 3

TRUFFELRISOTTO

krokant van Parmigiano Reggiano, paddenstoelen

GANG 4

ZEEBAARS

venkel in tijm en sinaasappelsap, gepofte cherrytomaat,
tagliolini, citroenbotersaus

HERTENBIEFSTUK

pompoencrème, bospeen, gekarameliseerde spruiten,
aardappelgratin, Vecchia Romagna-jus

PORTOBELLO

camembert, tijm, walnoten, balsamicojus

GANG 5

BASQUE CHEESECAKE

warne kersencompote (los geserveerd)

CRÈME BRÛLÉE

Licor 43, sinaasappel, pecan-karamelijs

SELECTIE VAN KAAS

Oudwijker, Comté 24 maanden,
Brillat-Savarin, druiven, vijgencompote en walnoot-vijgenbrood



DE RECHTBANK