

KOK OP STELTEN



KERSTMENU 2023

Amuse

- ☆ Tataki van wortel met wasabi
- ☆ Tartelette van knolselderij

Voorgerechten

- ☆ Gerookte forel op een rode bieten couscous, ingelegde tulpen knolletjes met een crème van mierikswortel
- ☆ Gerookte eryngii 'koningsoesterzwam', op een rode bieten couscous, ingelegde tulpen knolletjes afgemaakt met een crème van mierikswortel

Luxe voorgerechten

- ☆ Wilde zalm tartaar met wasabi crème, baby leafs en koraal crisp
- ☆ Steak tartaar, met piccalilly ei, baby leafs en koraal crisp
- ☆ Tartaar met koffie gegaarde biet en yuzu, baby leafs en crisp

Tussengerecht

- ☆ Miso soep met kombu, paksoi en shiitake

Luxe tussengerecht of hoofdgerecht vis

- ☆ Winterkabeljauw met pastinaakpuree, sorghum, curry saus, gegrilde lente ui.

Hoofdgerechten

- ☆ Kalfslende met fluffy gratin, dragonboter, geroosterde spruit en gele biet
- ☆ Pompoen met hasselback-aardappel, knolselderij puree en een geblakerde preisus

Desserts

- ☆ Taartje met kumquat curd, een pruim- en kersen confiture, en een frambozen kletskep
- ☆ Panna cotta van peper en kardemom, kumquat curd, pruim- en kersen confiture en een frambozen kletskep

**3 GANGEN MENU
VANAF
€35,00 P.P.**

**1X VOORGERECHT
1X HOOFDGERECHT
1X DESSERT**

**WE HEBBEN NOG EEN AANTAL DATA BESCHRIKBAAR
VOOR KERST EN EINDEJAARS EVENTS!**

bel of mail voor meer informatie

*Wil je extra uitpakken met de aankomende feestdagen,
boek onze speciale sommelier service*

