



Kerstmenu 2018

KABELJAUW

Dungesneden kabeljauw, langoustine in krokant jasje, minivenkel, aardappeldressing, gerookte olie en crème van gefermenteerde knoflook.

WILDZWIJN

Terrine van wildzwijn met gerookte zwijnshaas, pittige pompoenchutney, bulgur met ras el hanout, gepofte spelt.

PADDENSTOELNSOEP

Romige paddenstoelensoep met gemarineerde kastanjechampignons, beukenzwam, crème van eekhoortjesbrood en gekonfijte kwartel.

HEILBOT

Heilbot, in kruidenolie gegaard, aardappelzalf, krokante aardappel, kalfsjus en grapefruit.

FAZANT

Fazantfilet met curry madras, eendenlever, chips van aardpeer, zuurkoolsap, geroosterde bundelzwammen, crème van curry madras.

IJSSELMEERBAARS

Ijsselmeerbaars filet, mousseline van wortel en passievrucht, chips van gele en chiodia biet, du puy linzen en schuimige beurre blanc.

EEND

Loempia van gestoofde eendenbout, filet gelakt met sinaasappel-soja lak, couscoussalade, sinaasappel crème en zoetzuur van rode ui.

TOURNEDOS

Malse biefstuk van de ossenhaas met pommes fondant, gestoofde paddenstoelen, jus van gefermenteerde knoflook en ravioli van aardpeer.

HERT

Zacht gegaarde rack, stoof van de bout en bitterbal. Puree van knolselderij en vadouvan, rode port jus.

CRÈME BRÛLÉE

Crème brulee van kastanje, koffiemousse, karamel ijs en rotsen van hazelnoot en pure chocolade.

BLOEDSINAASAPPEL

Sorbetijs bloedsinaasappel, mousse van Chinese 5-spice en witte chocolade, gemarineerde bloedsinaasappel en amandelcake.

MENU

4 gangen € 44.50

5 gangen € 51.50

WIJNARRANGEMENT

4 gangen € 24.00

5 gangen € 29.50

