

# KERST MENU

## Pastrami

van hert met pompoenchutney en gerookte knolselderijschuim.

---

## Gepekeld zalm

met gepofte houtskool bietjes, mierikswortel, ingelegde biet en krokante boekweit.

of

## Takaki

van wagyu met miso dressing, ingelegde radijs, zoetzure spitskool en sesamcrème.

---

## Coquille

met pikante rendang, picalilly crème en zoetzure rode ui.

of

## Gebakken eendenlever

op brioche toast met gebakken appel, witlof en vadouvan.

---

## Zeebaarsfilet

met spaghetti van courgette en champagne beurre blanc.

of

## Ossobuco

langzaam gegaarde kalfsschenkel met paddenstoelen risotto, eigen jus en gremolata.

of

## Herten biefstuk

met aardpeerpuree, aardpeerchips, beukenzwammetjes, stoofperenchutney en truffeljus.

---

## Optioneel

Kaasbordje.

---

## Pistache cake

met gemarineerde sinaasappel, sorbetijs van mandarijn en rode peper en dragon hangop.

of

## Pure chocolade mousse

salade van mango en ananas, kokosijs en koffieschuim.



5 gangen menu	74.50
Wijnarrangement	39.50
BOB arrangement	17.50
Extra gang kaas	+9.50
Kaas i.p.v. dessert	+6.00

# VEGA KERST MENU

## Gemarineerde portobello

met pompoenchutney en gerookte knolselderijschuim.

---

## Burrata

met in houtskool gepofte rode biet, pikante rode biet chutney, hazelnoten en vinaigrette van roos en framboos.

---

## Appel

gegaard in notenboter, aardpeerpuree, gerookte amandel, aardpeerchips, curry madras.

---

## Paddenstoelen risotto

met venkel, gemarineerde beukenzwammetjes en geschaafde truffel en pecorino.

---

## Optioneel

Kaasbordje.

---

## Pistache cake

met gemarineerde sinaasappel, sorbetijs van mandarijn en rode peper en dragon hangop.

of

## Pure chocolade mousse

salade van mango en ananas, kokos ijs en koffieschuim.



5 gangen menu	68.50
Wijnarrangement	39.50
BOB arrangement	17.50
Extra gang kaas	+9.50
Kaas i.p.v. dessert	+6.00